ÇÖKELEKLİ ÇİĞ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çiğ köftelik bulgur bir kapta ılık suyla ıslatıldıktan sonra bir müddet bekletilir. 15-20 dk. kadar sonra yağ, çökelek, baş soğan, karabiber, tuz ve kırmızıbiber eklenerek birlikte yoğrulur. Yoğrulduktan sonra yeşil soğan ve maydanoz da katılarak tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra küçük parçalar halinde avuçta hafif sıkılarak tabaklara alınır. Marul yaprağıyla servis yapılır.

ML® Çiğ Köfte için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:32129 • adı:Çökelekli Çiğ Köfte (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:01