DÜĞÜRCÜKLÜ MUZLU SULU KÖFTE

1 su bardağı düğürcük (ince bulgur)
5 adet olgunlaşmış muz
1 yemek kaşığı salça
50 gr yağ
1 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım litre su

Öncelikle soğanları incecik doğruyoruz ve sonrasında yağa soğanları ilave edip kavuruyoruz.
Diğer taraftan düğürcüğü su ile şişiryoruz ve sonrasında ezmiş olduğumuz muzu püre haline getirip bulgur ve yumurta ile karıştırdıktan sonra küçük toplar haline getiriyoruz.
Başka bir tencerede ise kalan yağa salçayı ve kavurduğumuz soğanları ilave ediyoruz. Suyu ekliyoruz ve ardından muzlu topları haşlamaya bırakıyoruz. Haşlandıktan sonra servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:115276 • adı:Düğürcüklü Muzlu Sulu Köfte • gönderen:ma-vi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:48