BULGUR KÖFTESİ

500 gram ince köfteli bulgur
1 adet yumurta
1 adet rende soğan
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
Kırmızı pul biber, kimyon, kekik, karabiber, yenibahar
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bulguru bir kabın içine koyup içine bir su bardağı ılık su ekleyip karıştırın ve 30 dakika bekletin. Sonra üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta ilave ederek yoğurun. Ara ara su da ilave ederek macun kıvamına getirin. Köftelere şekil verip ortasına biraz bastırın ve kaynayan tuzlu suyun içinde 5 dakika kadar haşlayın. Bir tavanın içinde, 1 su bardağı su, salça, zeytinyağı ve baharatlarla 5 dakika kadar pişirin. Köfteleri servis tabağın alıp üzerine salçalı sarımsaklı sosu döküp sıcak olarak ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:100417 • adı:Bulgur Köftesi • gönderen:Erdim • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:48