PATATESLİ BULGUR KÖFTESİ

3-4 orta boy patates
3 diş sarımsak
1,5 su bardağı köftelik ince bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 taze soğan
2 tatlı kaşığı kimyon
1 orta boy kuru soğan
1/2 çay kaşığı karabiber
10-15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 limon
1 orta boy domates
biraz salça

Bulgura 1 su bardağı kaynar su döküp yarım saat ıslatınız. Patatesleri az su ile haşlayıp kabuklarını soyarak püre makinasından geçiriniz veya rendeleyiniz.
Yeşil soğanı ve maydanozu incecik kıyınız. Domatesin kabuklarını soyarak küçük doğrayınız.
Bulgura rendelenmiş kuru soğan, ezilmiş sarımsak, tuz ve baharat katarak 5-6 dakika yoğurunuz. Püreyi ve yağı katıp yediriniz. Diğer malzemeleri ve limon suyunu ilâve edip karıştırınız. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde şekil vererek servis tabağına diziniz, kıyılmış maydanoz ve domates dilimleri ile süsleyiniz.

ML® Bulgurlu Sucuk Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20838 • adı:PATATESLİ BULGUR KÖFTESİ • gönderen:peri-şen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:59