CEVİZLİ BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı köftelik ince bulgur
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı salça
1 orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Bulguru tencereye koyup 1 su bardağı kaynar su ile 15 dakika ıslatınız. Soğan rendesi ve salça katarak 10-15 dakika yoğurunuz. İnce çekilmiş ceviz, kimyon, tuz ve yağ ilâve edip biraz daha yoğurunuz Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde rulo köfteler yaparak servis tabağına yerleştiriniz.

NOT : Mevsime göre salça yerine domates konduğu zaman bulguru 3/4 su bardağı su ile ıslatmak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:20841 • adı:CEVİZLİ BULGUR KÖFTESİ • gönderen:peri-şen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:18