BULGURLU SULU KÖFTE

1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
250 gr kıyma
8-10 dal maydanoz
Tuz, karabiber, toz kırmızı biber
Suyu için:
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı bibercsalçası
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Soğan rendelenir, bulgurla karıştırılır. 10 dakika sonra diğer köfte malzemeleri eklenir, özleşene dek yoğrulur. Misket şeklinde köfteler yapılır. Diğer tarafta sos malzemesi bir tencereye konur. Kaynayınca köfteler atılır. 15 dakika kısık ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:23230 • adı:Bulgurlu Sulu Köfte • gönderen:YandımYandım • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:42