SARIMSAKLI KÖFTE

MALZEMELER
1 Kg Ince Bulgur
2 Su Bardagi Su
1 Kg Orta Boy Domates
5 Bas (35-40 dis) Sarmisak
1 Demet Maydanoz
1 Çorba Kasigi Biber Salçasi
1/2 Su Bardagi Un
2 Yumurta
10 Su Bardagi Su
1 Limon
1 Çay Bardagi Çiçekyagi
Karabiber
Kimyon
Tuz

YAPILIŞI
Bulguru tepsiye koyup 2 su bardagi sicak su ile islatin.Kabarincaya kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatlari ilave edip ara sira su serperek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklügünde parçalar koparip avucunuzda yuvarlayin. Serçe parmaginizla ortasinda küçük bir çukur olusturup unlanmis tepsiye dizin.
Kaynamakta olan 10 bardak suya yarim limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayin. Köfteler suyun üstüne çikmaya baslayinca genis bir kaba alin.
Sarmisaklari ince kiyip yagda kavurun. Kabuklari soyulup küp dogranmis domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasim kaynatip ocaktan alin. Ince kiyilmis maydanoz ve yarim limon suyu ekleyip tahta kasikla harmanlayin. Sicak olarak servis yapin.

ML® Bulgurlu Sucuk Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3732 • adı:Sarımsaklı Köfte • gönderen:paspartu • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:43