# CEVİZLİ SOSLU BULGUR KÖFTESİ

Emine Beder

2 yumurta
2 su bardağı ince bulgur
I su bardağı ceviz (dövülmüş)
2 orta boy patates (haşlanmış)
300 gr. yağsız kıyma
bir çay kaşığı karabiber
bir çay kaşığı pulbiber
bir çay kaşığı kimyon
1 tatlı kasesi galeta unu
kızartmak için sıvı yağ
2 orta boy soğan
tuz
Domates Sosu:
1 orta boy soğan
3 orta boy domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
2 dal fesleğen
yağ
tuz

Bir kabın içine ince bulguru alıpkaynar su ile kısır ıslatır gibi ıslatalım. Kapağını örterek 10 dakika bulgurların şişerek yumuşamasını sağlayalım. İçine rendelediğimiz soğanları dövülmüş cevizleri, yumurtaları, haşlayıp rendelediğimiz patatesleri, kıymayı, baharatları, tuzu ilave ederek iyice yoğuralım. Köfte harcından baş parmak kalınlığında silindirik köfteler yapalım. Köfteleri galeta ununun içinde yuvarlayarak kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak kağıt mutfak havlusu üzerine alalım. Arzuya göre domates sosuylabirlikte servis yapalım.
Domates sosu için: Bir tavaya küp doğranmış soğanı ve sıvı yağı alalım. Hafifçe pembeleşince içine doğranmış sarımsakları ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ilave ederek birkaç dakika pişirelim. Salçayı, ezilmiş tavuk suyu tabletini ve i çay bardağı kaynar suyu ilave ederek sosu bir taşın kaynatalım, içine iri doğranmış fesleğen yapraklarını ilave edip sosu ateşten alalım. Köfteleri kıvırcık marul yaprakları içinde yanında domates sosuyla birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54297 • adı:Cevizli Soslu Bulgur Köftesi • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:30