BULGUR KÖFTESİ

1 su bardağı köftelik bulgur
1 çay kaşığı pul biber
Karabiber
3-4 diş sarımsak
1.5 yemek kaşığı un
Kimyon
1 su bardağı irmik
3 su bardağı yoğurt

Bulgur, irmik, tuz ve baharatları bir kapta karıştırın. Üzerine 2 su bardağı kaynamış su ekleyin. Kabarması için 20 dakika kadar bekleyin. Daha sonra unu ekleyin. Yarım su bardağı kadar ılık suyu yavaş yavaş ilave ederek hamuru iyice yoğurun. Elinizi ıslata ıslata hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın. Bulgur köftelerini kaynamış suda 10 dakika kadar haşladıktan sonra kızgın yağda 5 dakika çevirin. Köftelerinizi sarımsaklı yoğurdun içine alarak karıştırın. Bir tatlı kaşığı pul biberi zeytinyağında kızdırarak üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:74424 • adı:Bulgur Köftesi • gönderen:Şira • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22