BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı sıcak su
1 soğan
4 diş sarımsak
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta
2 büyük rendelenmiş domates

Derin bir yoğurma kabına alın. Üzerine galeta unu, yumurta, kıyılmış maydanoz, salça ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine baharatları rendelenmiş soğanı, bulguru ve sarımsakları ekleyip iyice yoğurun. Ara ara su ekleyip macun kıvamına getirin. Köfte şekilleri verip buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra kaynayan tuzlu suda 15 dakika pişirip servis tabağına alın. Ddomatesi zeytinyağında 5 dakika pişirip sos hazırlayın. Üzerine bol maydanozla ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:87030 • adı:Bulgur Köftesi • gönderen:sıdıka cevik • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55