KARA KIZ KÖFTESİ (ANKARA)

MALZEMELER:
2 su bardağı ince bulgur
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta akı
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kuru nane
SOSU İÇİN:
1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı
3-4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 demet maydanoz
1 kahve kaşığı kimyon

YAPILIŞI:
1- Bulgur bir tencereye konur. Üzerine 1,5 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır.
2- Bulgur kabarınca, un, nişasta, yumurta akı, kuru nane, tuz konup iyice yoğrulur. (Gerekirse ara sıra su serpilir.)
3- Küçük toplar yapılıp ortaları parmak batırılarak çukurlaştırılır. Kaynar tuzlu suda 5- 6 dakika haşlanır.
4- Sudan alınıp servis tabağına konur.
5- Sarımsak ayıklanıp dövülür. Kızgın zeytinyağa ilave edilip karıştırılır. Biber salçası, kırmızı biber, kimyon, tuz atılıp köftelerin üzerine dökülür ve karıştırılır.
6- İnce doğranmış maydanoz yaprakları ile süslenir.

ML® Karakız Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1618 • adı:KARA KIZ KÖFTESİ (Ankara) • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:17