PAPALAK KÜMBESİ (ANKARA)

250 gr çiğköftelik bulgur
1 su bardağı ılık su
500 gr yağsız dana kıyma
1 adet büyük boy kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1/2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
karabiber

Bulguru bir tepsiye alın. Üzerine 1 su bardağı ılık su ekleyip karıştırın. Kabarması için 10 dakika bekletin.
Elinizi soğuk suyla ıslatıp bulguru yoğurun. Kıyma, tuz, karabiber, kimyon ve rendelenmiş soğanı ilave edin. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar yoğurun.
Unu ekleyip macun kıvamına gelinceye ve (elinizi arada bir suya batırarak) yumuşak bir hamur elde edinceye kadar, 5 dakika daha yoğurun.
Köftenin kızarırken dağılmaması için çok iyi yoğurulması gerekir.
Yoğurduğunuz hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın ve üzerlerine bastırın.
Hazırladığınız köfteleri yanmaz yapışmaz tavada ya da ızgarada önlü arkalı, tıpkı köfte pişirir gibi kızartın, sıcak sıcak servise sunun.

ML® Papalak Kömbesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:48214 • adı:PAPALAK KÜMBESİ (Ankara) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:02