SARIMSAKLI POĞNİK

1 su bardağı Köftelik ince bulgur
1 su bardağı Döğme unu veya ince bulgur
1 çorba kaşığı Un
2 adet İri soğan
1 çorba kaşığı Katıyağ
2 çorba kaşığı Limon suyu
Tuz
Nane
Karabiber
Kırmızı biber
Sarmısak
Su

İnce bulguru ve döğme ununu yarım bardak ılık suyla ıslatın. Tuz atıp kapağını örtün. Kabarıncaya kadar bekleyin. Kabarınca unu ilave edip yoğurun. Birbirini tutar hale gelince nohuttan biraz büyük köfteler (pognikler) yapın. Hafifçe yassılaştırıp, 7-8 bardak tuzlu suda haşlayın.
Öte yanda, soğanları uzun halka halka doğrayın. Kızgın yağda pembeleştirin. Pembeleştirdiğiniz soğanları, köfteleri haşladığınız suya atın. Kara ve kırmızı biberleri ilave edip bir iki taşım kaynatın.
Naneleri ekleyin. Sarmısağı ayıklayıp, havanda dövün. Limon suyuyla karıştırıp kaynar köftelerin içine dökün. 5-10 dakika daha kaynatıp sıcak sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:66582 • adı:Sarımsaklı Poğnik • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:00