BİBERLİ BULGUR KÖFTESİ

1 su bardağı ince bulgur
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
8 adet çarliston biberi
2 çorba kaşığı salça
Sıvıyağ
3 su bardağı su

İnce bulgurun üzerine soğan rendelenir ve 1 çay bardağı su konur. 10 dakika dinlendirdikten sonra kıyma, tuz ve karabiber ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur, gerekirse biraz su ilave edilebilir. Köfte harcından yarım ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Biberlerin tohumları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Tavaya az yağ konur, biberler az gevşeyene dek kavrulur. Diğer tarafta tencereye salça, su ve tuz konur. Orta ateşte bir taşım kaynatılır. Köfteler ve kavrulan biberler atılır. Orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:103383 • adı:Biberli Bulgur Köftesi • gönderen:filo • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:22