BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
2 çorba kaşığı un
1 yumurtanın akı
1 adet soğan
Tuz
Sosu için:
1 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
4-5 diş sarımsak
1,5 su bardağı su

Bulguru bir kaba aktarın. Üzerini çok az geçecek kadar sıcak su ilave edin. Bulguru şişmesi için bekletin. Daha sonra rendelenmiş soğan, un, tuz ve yumurta akını ekleyin. Gerekirse elinizi suya batırıp kurumadan yoğurun. Karışımdan cevizden biraz daha küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Parmağınızla ortasına bastırıp hafif çukurlaştırın. Tuz ilave edilmiş kaynar suyun içinde hamurları 4 dakika kadar haşlayın. Süzüp bir kenarda bekletin.
Sosu için; tereyağını, salça, rendelenmiş domates ve havanda ezilmiş sarımsaklarla birlikte kavurun. Üzerine 1,5 bardak su ekleyerek birkaç taşım kaynatın. Sosunuz hazırdır. Haşlanmış köfteleri sosla birlikte karıştırıp ikram edin.

Fotoğraf "naturell" tarafından gönderildi. 27.08.2014

© lezzetler.com tarif no:69273 • adı:Bulgur Köftesi • gönderen:müzeci • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:32