BULGURLU ET KÖFTE

Yarım kilo orta yağlı kıyma
Yarım kilo bulgur
1 adet soğan
Reyhan otu
Maydanoz
1 çorba kaşığı pul biber
1 çay kaşığı Köfte baharatı
Tuz
3 yumurta

Yumurta hariç bütün malzemeler 1 çay bardağı suyla 10 dakika yoğrulur daha sonra cevizden az büyük parçalar alınarak yuvarlanıp yassıltılr ortasına hafif basılarak göbek yapılır, köfteler tamamlanınca 15 dakika bekletir, bulgurların yumuşaması için daha sonra çırpılmış yumurtaya bulanarak kızartılır.
Soslu biber kızartmasıyla servis yapılır.
Kadın budu köftenin bulgurlusudur.



© lezzetler.com tarif no:134456 • adı:Bulgurlu Et Köfte • gönderen:mışıl mışıl • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40