CACIKLI ARAP KÖFTESİ

150 gr. dana kıyma
2 bardak ince bulgur
1 bardak ılık su
1 adet soğan
2 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
2 kaşık un
2 kaşık tereyağı
2 kaşık sıvıyağ
Cacık için:
Yarım demet semizotu
3 bardak yoğurt
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Köftelik bulguru geniş ve derin bir kaba koyup üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin. Bulgurun kabarması için yaklaşık 10-15 dakika kadar bekleyin.Üzerine rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi ilave edin.
Malzemeleri en az 4-5 dakika, macun kıvamına gelinceye kadar yoğurup eti ilave ettikten sonra 4-5 dakika daha yoğurun.(Dikkat etmeniz gereken nokta harcı çok sıkı yoğurmaktır.Çünkü bulgur köftesi çok çabuk dağılır).
Diğer taraftan, semizotunu yıkayıp yapraklarını ayıklayın ve derin bir kaba aktarın.
Üzerine dövülmüş sarımsakları ve yoğurdu ekleyip tuz serpin. Malzemeleri iyice karıştırın.
Dinlenen köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Unu geniş bir tepsiye serpiştirip hazırladığınız köfteleri bu unlu karışıma buladıktan sonra tepside biriktirin.
Sıvıyağı geniş bir tavada kızdırıp, köfteleri kızgın yağda çevire çevire kızartın.
Semizotlu cacığı servis tabağına yayın. Üzerine nar gibi kızarttığınız fındık köftelerini yerleştirin. Tereyağı kızdırıp üzerine kırmızı pulbiber pişirip köftenin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:114810 • adı:Cacıklı Arap Köftesi • gönderen:fırın • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:04