CACIKLI ARAP KÖFTESİ

Mustafa Sulak

2 Su Bardağı Köftelik Bulgur
1 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Toz Kırmızıbiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Pul Biber
1/2 Kg. Pazı
2.5 Su Bardağı Süzülmüş Yoğurt
2 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Tuz

Cacığı hazırlamak için pazıları yıkayıp incecik kıyalım, bir tencereye alıp su eklemeden kendi suyuyla pişirelim, sıcakken suyunu süzelim. Sarımsakları soyup ezelim. Süzme yoğurdu bir kaba alalım, içine tuzu, sarımsağı ve pazıyı katıp karıştıralım.
Soğanı soyalım ve minicik doğrayalım. Soğanı, bulguru, unu, tuzu, karabiberi, kimyonu ve toz kırmızıbiberi bir kaba alıp iyice yoğuralım. Küçük, yuvarlak köfteler yapalım. Köfteleri suda haşlayalım. Öte yanda tereyağını bir tavaya alıp pul biberi kızdıralım. Haşlanmış köfteleri ekleyip soteleyelim.Cacığı servis tabağına yayalım. Sıcak bulgur köftelerini cacığın üzerine koyup servis yapalım.

Not: Cacığı ve bulgurları kadehlerde servis yaparak daha şık bir sunum yaratabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:82258 • adı:Cacıklı Arap Köftesi • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:07