



## SÜRYANİ İÇLİ KÖFTE

Anadolujet Magazin

500 gr bulgur  
100 gr irmik  
4 orta boy soğan  
200 gr sıvıyağ  
500 gr kıyma

Küp küp doğranan soğan kıymanın yarısı ile birlikte kavrulur ve içersine baharatlar ilave edilir. Bulgur ve irmik suyla ıslatılır, yoğrularak hamur elde edilir. Hamurun içine kavrulan kıyma eklenir. Kaynar suda haşlanır.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020