LEPİK (DİYARBAKIR)

Malzemeler:
2 su bardağı ince bulgur,
250-300 gram çiğ köftelik kıyma,
sıvı yağ,
tuz.

Yapılışı:
İnce bulgur ılık suda ıslatılıp yumuşayana dek yoğrulduktan sonra çiğ köftelik kıyma eklenerek yeniden yoğurulur, az miktarda tuz eklenir sonra elle yuvarlak şekil verilerek üzerine hafifçe bastırılır ve parmak ucuyla fındık büyüklüğünde bir çukur açılır.
Bu çukur iyice pişmesi ve suyunu çekmesi için. Tuzlu suda haşlanır ve sıvı yağda kızartılır.
Köftenin üzerine domates salçalı sos veya yoğurt dökülebilir. Arzuya göre karabiber, pul biber de ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:27179 • adı:Lepik (Diyarbakır) • gönderen:mis • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54