



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUŞ KÖFTESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı ince bulgur

1 su bardağı irmik

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İç harcı için:

300 gram kıyma

2 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Servis için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Tereyağını tavada eritin, küçük doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Kıymayı tavaya ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek harcı tatlandırın.

Harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

İnce bulguru ve irmiği bir karıştırma kabına alın.

Üzerine azar azar ılık su ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Karışım kıvam almaya başladığında yumurtayı ve tuzu ekleyin.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Her bir parçayı elinizle yuvarlayıp ortasını açarak bir çukur oluşturun.

Çukura soğumuş kıymalı iç harcından koyun ve kenarlarını kapatarak yuvarlayın.

Geniş bir tencereye su koyup kaynatın. Kaynayan suya bir tutam tuz ekleyin.

Hazırladığınız köfteleri dikkatlice tencereye bırakın ve 10-15 dakika kadar haşlayın.

Köfteler suyun yüzeyine çıkınca piştiğini anlayabilirsiniz.

Küçük bir tavada tereyağını eritin ve içine toz kırmızı biber ekleyip kızdırın.

Haşladığınız köfteleri servis tabağına alın ve üzerine bu sosu gezdirin.



  lezzetler.com tarif no:181749 • adı:Muş Köftesi • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:46