PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE

6 haşlanarak püre yapılmış patates
2 su bardağı köftelik bulgur
2 su bardağı kaynar su
1 çorba kaşığı oda ısısında tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1 demet ince kıyılmış taze soğan
2 sap ince kıyılmış taze sarımsak
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
tuz
10 yaprak kıvırcık
2 adet dilimlenmiş kırmızı turp

Bulguru dein bir kaba koyun, üzerine kaynar su gezdirip, kapak kapatın ve 30 dakika dinlendirin. Dinlendirilmiş bulguru karıştırın, patates tereyağı, zeytinyağı, maydanoz taze soğan, sarımsak limon suyu, toz kırmızı biber, karabiber, kimyon ve tuzu katıp iyice yoğurun. Avucunuzu ıslatıp, ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, sıkarak köfte şekli verin ve marul yapraklarının üzerine yerleştirin. Turp dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

ML® Çiğ Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1660 • adı:Patatesli Çiğ Köfte • gönderen:CUMA • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:39