SARIMSAK SOSLU HAŞLAMA KÖFTE

https://www.elele.com.tr

200 g ince bulgur
150 g yağsız kıyma
Tuz
Yeteri kadar su
İç harcı için:
2 yemek kaşığı tereyağı
250 g kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi
Sarımsak sos için
4 domates
2 acı kıl biber
2 acı kuru biber
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
Tuz

Bulguru yağsız kıymayla beraber bir kapta yoğurun. Tuzu ilave edin. Yoğururken elinizi ara sıra suya batırıp, köfteyi macun kıvamına gelene dek yoğurun. İç harcını hazırlamak için, soğanları yemeklik doğrayıp tereyağında soteleyin. Kıymayı ekleyip, suyunu çekene dek kavurun. Rengi hafif dönmeye başlayınca dövülmüş ceviz ve baharatları ilave edin. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yuvarladıktan sonra, işaret parmağınızla köftelerin ortasını açın. İçine hazırladığınız iç harçtan yerleştirip kapatın. Tencerede suyu kaynatın. Hazırladığınız köfteleri ve 15-20 dakika haşlayın.

© lezzetler.com tarif no:147437 • adı:Sarımsak Soslu Haşlama Köfte • gönderen:müsavi • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:37