



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKŞİLİ KÖFTE

200 gram köftelik bulgur
1 çay bardağı su
400 gram çiğ köftelik kıyma
2 çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 baş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı nar ekşisi

Bulguru yıkayıp, tuz ve bir çay bardağı suyla iyice şişene kadar yoğurun. Kıyma, biber salçası, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurmaya devam edin. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayın. Hafifçe yassılın. Parmağınızla ortasına hafifçe bastırıp, çukur açın. Unlanmış tepsiye dizin, bol suda 6-7 dakika haşlayın. Delikli kepeyle süzdürüp servis tabağına alın. Köfteler haşlanırken, dövdüğünüz sarımsakları tereyağında çok az kavurun. Salça ve nar ekşisini ilave ederek, sosu hazırlayın. Köftelerin üzerine hazırladığınız sosu dökün.



Fotoğraf "sınav" tarafından gönderildi. 19.08.2015