SARIMSAKLI KÖFTE

MALZEMELER
1 kg. bulgur
2 su bardağı un
1 su bardağı irmik
2 yumurta
1 yemek kaşığı biber salçası
1 baş sarımsak
3 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ
Bulgur ile irmik ıslatılıp, yoğurulur. İçine yumurtalar kırılır, en son da un ilave edilerek iyice yoğurulur. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Ortasına parmak ile bastılır.
Kaynamış suya bir tutam tuz, bir tutam limon tuzu atılır ve köfteler ilave edilir. İyice kaynadıktan sonra suyu süzülür.Dövülmüş sarımsak ile rendelenmiş domatesler, yağ ve salça ile kavrulur. Kavurulan bu sos, köftelerin üzerine gezdirilir. Kıyılmış maydonozla süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:6113 • adı:Sarımsaklı Köfte • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:00