ŞARK KÖFTESİ

Malzeme:
2 su bardağı ince bulgur
1 avuç kuru nane
6 adet soğan
2-3 kaşık un
1 yumurta akı
tuz
3 kaşık margarin
2 çay kaşığı kırmızı biber
750 gr yoğurt
3 diş sarımsak

Yapılışı:
Bulgur ayıklanıp üzerine 1-1.5 bardak kaynar su serpilip, kapak kapatılır ve kabarması beklenir. İçine nane ufalanır, 1 soğan rendelenir, tuz, un ve 1 yumurta akı konarak iyice yoğrulur. (Ara-sıra su serpilir.) Küçük kıza şeklinde köfteler yapılır. Tuzlu kaynar suda dağıtmadan haşlanır. (Suyu fazla kaynatmamalıdır.) Soğan yarım halka şeklinde doğranıp yağda gevrek olarak kızartılır, kırmızı biber konur. Köfteler suyundan alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt, sonra da soğan kavurması dökülür.

© lezzetler.com tarif no:23511 • adı:ŞARK KÖFTESİ • gönderen:mehtap • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45