ŞARK KÖFTESİ

200 gr kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı tarhana
1 baş soğan
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1 su bardağı su
1 bardak yoğurt
3 kaşık tereyağı
Kırmızı biber

1 su bardağı suyun içerisine tarhanayı koyup 15dk. beklet, daha sonra içine bulgur, irmik, rendelenmiş soğan, un, yumurta, tuz ve karabiberi koy ve iyice yoğur. Hamur kıvamını aldıktan sonra meşe büyüklüğünde ayırıp yuvarla ve dolapta yaklaşık 1saat beklet. servis yapmadan hemen önce haşlanmış ve kaynakta olan suyun içerisine at ve yaklaşık 15 dk.orta ateşte haşla. haşlanan köfteleri kevgir yardımıyla alıp, servis tabağına koy. Üzeri için 1 su bardağı yoğurdu az bir suyla çırpıp köftelerin üzerine dök ve tereyağında kızartılmış tereyağlı kırmızı biber sosunuda yogurdun üzerine döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72238 • adı:Şark Köftesi • gönderen:sabanur • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:24