SEMİZOTU ÜZERİNDE BULGUR KÖFTESİ

https://www.elele.com.tr

1 demet semizotu
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
1 su bardağı ince bulgur
1 soğan
1 yumurta
15 g tereyağı
4-5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz

Köfte için, ince bulguru büyük bir kaseye alın. Soğanı rendeleyin. Yumurta, un, kimyon ve tuz ilave edip ara sıra suyla ıslatarak yoğurun. Misket büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. Domates ve biber salçasını ekleyip kavurun ve sıcak suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Köfteleri tencereye ekleyip kapağını kapatın. Sosun kıvamı koyulaşıp köfteler pişince ocaktan alın. Semizotunu iyice yıkayıp yapraklarını ayırın. Yoğurdu çırpıp içine rendelenmiş sarımsak ekleyin ve semizotuyla karıştırın. Servis tabağına hazırladığınız semizotunu yayın. Üzerine sosuyla birlikte köfteleri yerleştirin ve kıyılmış maydanoz serpin. Bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129658 • adı:Semizotu Üzerinde Bulgur Köftesi • gönderen:atadan • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:48