SIKMA KÖFTE

2 su bardağı (300 gram) Bulgur (köftelik)
4 tatlı kaşığı (24 gram) Tuz
5 su bardağı (1 kg) Su
5 yemek kaşığı (30 gram) Un
10 orta boy (150 gram) Yeşil biber
3 büyük boy (750 gram) Domates
4 büyük boy (400 gram) Soğan
1/2 su bardağı (100 gram) Margarin

Bulguru geniş bir kaba koy. 2 tatlı kaşığı tuzu kat, karıştır, 1 su bardağı suyu ara ara serperek 10 dakika yoğur. Unu ilave et, 2/3 su bardağı su ekleyerek 10 dakika daha yoğur, üzerine kurumaması için nemli bez ört. Su ile avucu ıslatarak fındık büyüklüğünde köfteler yuvarla, delikli süzgece al, 3 su bardağı su ve 2 tatlı kaşığı tuzu tencereye koy, üzerine süzgeci yerleştir, kapağı kapat, kaynayan suyun buharı ile köfteleri 20-25 dakika pişir. Yeşil biberi ve domatesi yıka, soğanı soy yıka ince ince doğra, margarinle birlikte tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika öldür. Biberin sap ve çekirdeklerini ayır, yarım santimetre kalınlıkta halka halka, domatesi 1 santimetreküp irilikte kuşbaşı doğra. Biberi soğan yağ karışımına ekle, 1-2 dakika çevir domatesi ve haşlama suyunu sıcak olarak kat, 25 dakika pişir. Pişirme süresi dolmadan 10 dakika önce köfteleri ekle.

ML® Sıkma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:72401 • adı:Sıkma Köfte • gönderen:nüvide • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:27