SOSLU BULGUR KÖFTE

Malzemesi

3 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı su
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1'er tatlı kaşığı tuz, pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
Sarımsaklı yoğurt
Sos için:
1 çorba kaşığı salça
1/2 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
Yarım limon

Hazırlanışı:

Bulguru, 2 su bardağı sıcak suda 10 dakika bekletip, yumurtaları katın ve yoğurun. Bulgur özleşince unu ve baharatları da katıp bir süre daha yoğurun. Elde edilen bu karışımdan misketten biraz daha büyük toplar yapıp, ortalarına parmak ucu ile bastırarak çukurlaşünn. Köfteleri tuzlu suda haşlayın. Salça, yağ, yarım limon ve yarım bardak suyu kavurup, köftelere ekleyin. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.
Not Kıyılmış maydanoz da, aroması ve görüntüsüyle köfteye çok yakışacaktır.

© lezzetler.com tarif no:8373 • adı:Soslu Bulgur Köfte • gönderen:general • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:33