YOĞURTLU BULGUR TOPLARI

1 su bardağı ince bulgur
100 gram kıyma
1 adet soğan
5 yaprak taze reyhan
Tuz
4 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
3 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane

Öncelikle bulgur köftesi için bir kabın içine kıyma, rendelenmiş soğan, bulgur ve tuz koyup iyice yoğurun. Elinizi suya batırıp küçük köfteler yapın. Tencerede suyu kaynatıp içine yaptığınız bulgurlu köfteleri koyun. 15 dakika kadar pişirin. Tencereden kevgirle alıp tabağa koyun ve üzerine sarımsaklı yoğurt nane ekleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:110095 • adı:Yoğurtlu Bulgur Topları • gönderen:yaz günü • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:45