

Adana Anal Kız Köfte

Toplam 110 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 17/10

Adana usulü anal kız köfte ve küçük bulgur köftelerini ekşili suda birleştirir.

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 350 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Nohut
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika ıslatılacak hamur yoğururken çatlamasını.
2. Dana kıymasını 10 dakika yağda kavurup soğutun.
3. Bulgur hamurundan büyük içli köfteler ve küçük kız köfteleri hazırlayın.
4. Nohutlu salçalı suyu 8 dakika kaynatın.
5. Köfteleri ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin, hazırlanmış köfteleri dağıtmasını.
6. Nar ekşisini son 2 dakikada ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İçli köfteleri kaynayan suya bırakarak 25 dakikada çatlamadan diriliğini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Derin tabakta, yanlarında limon ve naneli yağ gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten