

Anal Kız Çorbası

Toplam 150 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 17/10

Malatya ve Adana çevresinde sevilen anal kız büyük içli köfteler ve küçük bulgur köfteleriyle doyurur.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un

Yapılışı

1. 2.5 su bardağı ince bulguru sıcak suyla 15 dakika bekletin.
2. Dana kıymayı kavurup soğutun, sıcak hamuru çatlatmasını.
3. Bulgur hamurundan büyük içli köfteler ve küçük bulgur köfteleri hazırlayın.
4. Salçalı suya nohut ekleyip 8 dakika kaynatın.
5. Köfteleri tencereye alırsanız 35 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kuru naneyi son 2 dakikada ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri kaynayan suya değil, hafif titreşen suya bırakarak daha fazla taze kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip limon dilimiyle sıcakta servis sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta