

Bilecik Parmak Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

Bilecik parmak köfte, ince bulgur ve irmiği yumurtalı salçalı harçla yoğurup haşladıktan sonra soğanlı sosla tamamlayan etsiz yöresel köftedir.

Malzemeler

Köfte için

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. İnce bulgur ve irmiği sıcak suyla karıştırıp 15 dakika kapalı bekletin.
2. Yumurta, un, biber salçası, kimyon, karabiber ve tuzu ekleyip 8 dakika yoğurun.
3. Harçtan küçük parçalar koparıp tavuğu içinde parmak biçiminde şekillendirin.
4. Köfteleri tuzlu kaynar suda 12 dakika haşladıktan sonra süzün.
5. Soğan ve sarımsağı ince doğrayıp sıvı yağda 5 dakika yumuşatın.
6. Domates salçasını yarısını bardağı su ekleyip sosu 4 dakika kaynatın.
7. Köfteleri sosla alıp maydanozla karıştırıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru 15 dakika şişirmek köftelerin haşlanırken çatlamadan kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1n1sar1msaklıyoğurt ve limonlu yeşillik koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta