

# Antalya Bulgur Köfteli Semizotu

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~178 kcal

Açılış 14/10

Antalya bulgur köfteli semizotu, minik bulgur köftelerini semizotuyla buluşturarak Akdeniz sofrasına ferah ama doyurucu bir ana salata çıkarır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 1 demet Semizotu
- 0.5 su bardağı domates rendesi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı limon suyu

## Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Bulguru 1 slatlıkla küçük köfteler yapın.
3. Köfteleri kaynar suda 6 dakika haşlayın.
4. Semizotu ve domatesle buluşturup zeytinyağıyla servis edin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri suya atmadan önce 5 dakika tepside bekletmek dağılmalarını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yemeği serin meze tabağında sunun.

## Alerjenler

Gluten