

# Yalova Cevizli Bulgur Köftesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 7/10

Yalova cevizli bulgur köftesi, ince bulguru ceviz ve baharatla yoğurarak tane tane ve doyurucu bir tepsi köftesi çikarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Cevizi iri kırarak bulgurun üstüne ekleyin.
3. Bulgur harcını 10 dakika yoğurun, tepsiye basınca çatlamasını önleyin.
4. Harcı yağlanmış tepsiye bastırıp yüzeyini düzeltin.
5. Köfteyi 190°C fırında 20 dakika pişirin.
6. Fırından sonra 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla tam şişirmek köftenin çatlamasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtlu dip koyup köfteyi 11 tane tabağa çikarın.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş