

Siirt Cevizli Narlı Köfte

Toplam 30 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 17/10

Siirt cevizli narlı köfte (kitel), ince bulgur dış kabuğu içinde kıymalı harçla şekillenen, nar ekşisi ve cevizle ekşi tatlı dengeli bir Siirt mezesidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı İnce bulgur
- 0.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2.5 su bardağı Su
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet (rendelenmiş) Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. İnce bulguru 1 litre suyla 10 dakika şişirin.
2. Bulgura kıyma, ceviz, nar ekşisi ve baharat ekleyip 8 dakika yoğurun.
3. Harcı küçük köfteler halinde şekillendirin, çatlak kalmaması için avucunuzu 1 slatın.
4. Köfteleri kaynar suda 8 dakika haşlayın.
5. Nar ekşili sosu üstüne gezdirip cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nar ekşisini servis öncesi eklemek tazeliğini artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne nar taneleri serpip köfteyi 1 litre suya 10 dakika haşlayın.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş