

Konya Cüllama Köftesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~296 kcal

Açlık bar 8/10

Konya cüllama köftesi, ince bulgur ve kıyma uzun yoğrulup tavada ya da fırında piştiği, şehir mutfağında sade ama güçlü bir ana yemek geleneğini taşır.

Malzemeler

- 400 gr Kıyma
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Bulguru hafif 10 dakika şişmeye bırakın.
- Kıyma, bulgur, soğan ve baharatları 5 dakika yoğurun.
- Harcı oval köfteler halinde şekillendirin, yüzeyde çatlak kalmaması için iyice yoğurun.
- Köfteleri yağlanmış tepsiye dizin veya geniş tavaya alın.
- Köfteleri fırında ya da tavada toplam 16 dakika pişirin.
- Tereyağı, pul biberi 2 dakika köpürtüp köftelerin üstüne gezdirin.
- Köfteleri 5 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı 5 dakika yoğurmak köftelerin pişerken çatlamadan form tutmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt