

Malatya Ekşili Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 9/10

Malatya ekşili köfte, ince bulgurlu köfteleri nohut ve limonlu terbiyeyle buluşturan, ekşi tadı merkezine alan sevilen bir kent yemeğidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 250 gr Kıyma
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Bulgur, kıyma, yumurta ve tuzu yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
- Köfteleri tepsiye alıp 10 dakika bekletin, haşlamada dağılmasın.
- Nohutlu suyu tencerede kaynatın.
- Köfteleri kaynar suya bırakıp 12 dakika pişirin.
- Limon suyunu ekleyip 6 dakika daha kısık ateşte pişirin.
- Köfteleri delikli kepçeyle alıp ekşili suyu tabakta ayrıcağızdirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri suya atmadan önce 10 dakika tepside bekletmek formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına nane ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta