

# Ekşili Ufak Köfte

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 9/10

Ekşili ufak köfte, minicik bulgurlu köftelerin nohut ve limonlu suda piştiği hafif ekşi bir Antep yemeğidir.

## Malzemeler

- 250 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

## Yapılış

1. Kıyma, bulgur, un ve tuzu yoğurup misket büyüklüğünde köfteler yapın.
2. Köfteleri unlanmış tepside 10 dakika bekletin, tencerede dağılımsın.
3. Nohut ve sıcak suyu tencerede kaynama noktasına getirin.
4. Köfteleri tencereye alıp 15 dakika pişirin.
5. Limon suyunu ekleyip 3 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.
6. Ufak köfteleri derin tabakta nohutlu suyla birlikte sunun.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri unlanmış tepside bekletmek şekillerini korumalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri, limon ve közlenmiş biberle derin tabakta servis edin.

## Alerjenler

Gluten