<4Edana F1r1nDomatesli Bulgur Köftesi

Toplam 45 dk Haz1rl1k 20 dk · Pişirme 25 dk 5 kişilik Orta ~202 kcal Açl1kbar1 7/10

Adana f1r1nomatesli bulgur köftesi, ince bulguru salçal1harçla yoğurup f1r1ndapişirerek güneye hafif ac1 ve dilimlenebilir bir ana tabak kazand1r1r.

Malzemeler

- 2 su bardağ1ince bulgur
- 1 su bardağ1Domates rendesi
- 1 yemek kaşğ1Biber salças1
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşğ1Zeytinyağ1

Yap1l1ş1

1. Bulguru s1caksuyla 10 dakika şişirin ve üstünü kapal1tutun.
2. Domates rendesi, salça ve rendelenmiş soğan1bulgura ekleyin.
3. Harc16 dakika yoğurun, bulgur nişastas1a1ç1l1köfte dağ1lmas1n.
4. Harc1yağlanmş tepsiye 2 cm kal1nl1kbast1rarakyay1n.
5. Üstüne domatesli sos gezdirip 190°C f1r1nda25 dakika pişirin.
6. Köfteyi 5 dakika dinlendirip kare dilimler halinde ç1kar1n.
7. Dilimleri spatulayla al1püstüne tepsideki domatesli sostan gezdirin.

PÜF NOKTASI

Harca yeterince s1caksu vermek köftenin f1r1ndaçatlamas1nda1zalt1r.

SERVIS ÖNERISI

Il1kservis edin, yan1ndasüzme yoğurt ve roka yapraklar1sunun.

Alerjenler

Gluten