

Fıstıklı Bulgur Köfte

Toplam 18 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 14/10

Gaziantep fıstıklı bulgur köfte, ince bulguru Antep fıstığı ve baharatla yoğurarak dşirdi, içi aromatik bir meze tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. İnce bulguru sıcak suyla 1 saat kapalı halde yumuşayana kadar bekletin.
2. Salça, baharat ve zeytinyağı ekleyip bulgur yapışkan kıvamına gelene kadar yoğurun.
3. Antep fıstığı ekleyip harca eşit dağılacak şekilde 1 saat süre yoğurun.
4. Köftelere sıcak su ekli verin ve yeşilliklerle oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Fıstığı çekmek köftede hem doku hem renk kontrastı oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Meze tabağında sunun, yanında marul yaprakları ve nar ekşisi verin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş