

Hakkari Doğaba

Toplam 623 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 88 dk

8 kişilik

Zor

~455 kcal

Açılış 17/10

Doğaba, yoğurtlu buğday çorbasına kemikli et ve baharatlı minik köfteler ekleyen Hakkari düşün yemeğidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Aşurelik buğday
- 750 gr Kemikli kuzu eti
- 450 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Köftelik bulgur
- 500 gr Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Aşurelik buğday 8 saat suda bekletin.
2. Buğday süzüp kemikli kuzu etiyle 55 dakika haşlayın.
3. Dana kıyma köftelik bulgur, kuru nane, kekik, pul biber ve tuzun yarısını 5 dakika yoğurun.
4. Köfte harcınındaki büyüklüğünde parçalar yuvarlayın.
5. Süzme yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz çırpın.
6. Yoğurtlu karışımı calet suyuyla 5 dakika pencereye ekleyin.
7. Köfteleri çorbaya katıp 25 dakika pişirin.
8. Tereyağı pul biberle 2 dakika köpürtüp doğabanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynayan buğdaya azar azar alıştırarak kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı pul biber gezdirip geniş kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta