

İsotlu Bulgur Tava Köfte

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 8/10

Şanlıurfa usulü isotlu bulgur tava köfte, kıymayla ince bulgur ve isotla buluşturarak tavada tek parça pişen sulu bir köfte yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı isot
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı su

Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, bulgur, isot ve suyu geniş kaptanı birleştirin.
2. Harcı 6 dakika yoğurun, bulgur kıymaya bağlanıp köfte dağılmasını önleyin.
3. Harcı geniş tavaya bastırarak yayın ve bir çaklağı çizikler atın.
4. Tavayı kapatıp kısık ateşe alın.
5. Köfteyi 12 dakika pişirin.
6. Tavayı 5 dakika dinlendirip çiziklerden dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Bulguru yoğurma sırasında 5 dakika dinlendirmek harcı tavada çatlamasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten