

Kibbeh

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~330 kcal

Açılış 18/10

Levant mutfağının bulgurlu et köftesi, baharatlı kıyma dolgusu ile kızartılarak hazırlanır.

Malzemeler

Dış harç için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma

İç harç için

- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Kibbeh başlangıç olarak bulguru 15 dakika sıcak suda bekletin.
2. Dış harç kıyma ile 10 dakika yoğurun.
3. İç harç soğan, kıyma ve cevizle 12 dakika pişirin.
4. Kibbeh harcını doldururken üstte 1 parmak boşluk bırakıp pişerken şişip dağılmasın.
5. Kibbeh tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları bitirmeden kapağı kapatın.

PÜF NOKTASI

Dış harç tencerede dağılmayacak kıvam gelene kadar 10 dakika yoğurun.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve yoğurtlu sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş