

Malatya Kiraz Yapraklı Köfte

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 18/10

Malatya kiraz yapraklı köfte, bulgurla yoğrulup taze kiraz yaprağına sarımsaklı köfteleri yumurtalı yoğurt sosu ve tereyağlı soğanla bütünleyen bir bahar klasiğidir. Coğrafi işaretli, avrat köftesi adıyla anılır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 12 adet Kiraz yaprağı
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı

- Bulguru kaynar suda 10 dakika beklettikten sonra unu, tuzu ekleyip yoğurun, küçük zeytin boyu köfteler şekillendirin.
- Kiraz yaprakları sıcak suda 5 dakika beklettikten sonra sapları çıkarıp her yaprağa bir köfte sarın.
- Sarmaları geniş tencereye dizin, üstünü kapatacak kadar su ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
- Yoğurt, yumurta ve yarım su bardağı suyu pürüzsüz çırpılarak sarmaların suyuna yavaşça ekleyip 5 dakika sürekli karıştırarak kaynatın.
- Doğranmış soğan tereyağında 5 dakika pembeleştirin, naneyi katıp 30 saniye çevirin.
- Köfteyi tabağa alıp tereyağlı soğan üstüne gezdirin, sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kiraz yaprakları kırılarak yumuşamaları sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında yoğurt ve limon dilimleri sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

