

Kışehir Besmeç Köftesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 8/10

Besmeç, ince bulgur ve kıyma salça, soğan ve baharatla yoğurup yassı şekil vererek tavada pişiren Kışehir köftesidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 3 yemek kaşığı Sıyağ

Yapılı

- İnce bulguru 1 su bardağı sıcak suyla 15 dakika şişirin.
- Soğan teneleyip suyunu hafifçe sıkın.
- Bulgur, kıyma salçalar, yumurta ve baharat 10 dakika yoğurun.
- Maydanozu ekleyip harcı yassı oval köftelere ayırın.
- Tavayı yağlayıp köfteleri orta ateşte 6 dakika pişirin.
- Köfteleri çevirip diğer yüzünü 6 dakika daha kızartın.
- 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla ölçülü sılatmak köftenin tavada dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, ayran ve köz biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

