

Mardin İkbebet

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~380 kcal

Açılış 16/10

Mardin mutfağında haşlanarak servis edilen içli köfte; baharatlı kıyma ve bulgur kabuğunda saklanır.

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma ve soğan 10 dakika kavurup iç harcı soğutun.
3. Bulguru yoğurup elastik köfte hamuru haline getirin.
4. Hamurdan parçalar açın iç harcı koyup ağzları kapatın.
5. Köfteleri kaynar tuzlu suda 15 dakika haşlayın.
6. Delikli kepçeyle alıp sıcak tereyağ veya yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulgur hamurunu avuç içinde ince açın haşlama sırasında su azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt