

# Narlı Bulgur Köfte Kasesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~204 kcal

Açılış 14/10

Adıyaman usulü narlı bulgur köfte kasesi, ince bulgur köftelerini nar ve yeşillikle buluşturarak ekşi, taneli ve hafif bir tabak hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı nar taneleri
- 2 yemek kaşığı un
- 0.3 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 0.3 çay kaşığı pul biber

## Yapılış

1. İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin ve salçayla yoğurun.
2. Bulgurdan küçük köfteler sıkıca katlamasın diye avucunuzu hafif sılatın.
3. Köfteleri kaynar suda 6 dakika haşlayın yüzeye çıkmaya bırakın.
4. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve pul biberi karıştırın.
5. Köfteleri sos ve yeşillikle kaseye alın nar taneleriyle servis edin.
6. Bulgur köftelerini süzdükten sonra 5 dakika 111 sıcak köfte yeşillikleri soldurmasın.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri fırında pişirmenizi tavsiye ederiz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi serin sunun, üstüne nar taneleri ve maydanoz serpin.

## Alerjenler

Gluten