

# Nevşehir D1v1

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 15/10

D1v1 Haşlanmış patatesi ince bulgur, un, yumurta ve baharatla yoğurup kızartarak Nevşehir köftesidir.

## Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 2 su bardağı Sıvı yağ
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Patatesleri 20 dakika haşlayın.
2. İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
3. Patates, bulgur, un, yumurta, rendelenmiş soğan, maydanoz ve baharatı yoğurun.
4. Harcı yassı köfteler halinde şekillendirin.
5. Yağı 175°C'ye ısıtın.
6. D1v1'leri yüzü 3 dakika kızartın.
7. Kağına havluya alıp yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutmak köfte harcını yağda dağılmadan kızarmasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve yeşil salatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

