

# Diyarbakır Reyhanlı Bulgur Köftesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 7/10

Diyarbakır reyhanlı bulgur köftesi, ince bulguru reyhan ve salçayla yoğurarak yapılır, içi yumuşak bir tencere köftesi hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 0.5 demet Reyhan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

## Yapılış

1. İnce bulguru sıcak suyla 12 dakika dinlendirin.
2. Un, salça, tuz ve kuru reyhan ekleyip 6 dakika yoğurun.
3. Harçtan küçük köfteler yapıncatlaması için avucunuzu 1 slatın.
4. Reyhanlı suyu tencerede kaynatın.
5. Köfteleri suda 12 dakika pişirin.
6. Süzmeden sıcak servis edin, aromalı su köftenin lezzetini taşıtır.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri şekillendirirken elinizi hafif 1 slatmaçatlamayı azalttır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak servisin, yanında limon ve sarımsaklı yoğurt koyun.

## Alerjenler

Gluten