

Şirnak Kutilk

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 17/10

Kutilk, ince bulgur hamurunu k1yma ile doldurup suda haşlayan Şirnak mutfağına ait iri içli köftedir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı un
- 350 gr Dana k1yma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Bulgur ve irmiği s1ca suyla 15 dakika şişirin.
2. Un ve tuzu ekleyip hamuru 10 dakika yoğurun.
3. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 5 dakika kavurun.
4. K1yma biber salçası ve pul biberi ekleyip 8 dakika pişirin.
5. Bulgur hamurundan iri ceviz parçaları büyüklüğünde parçaları çıkarın.
6. K1yma harc1a doldurup köfteleri kapatın.
7. Kutilkleri kaynar tuzlu suda 18-20 dakika haşlayın.
8. Süzüp biberli yağ veya yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulgur hamurunu uzun yoğurmak haşlama sırasında çatlamayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt veya biberli yağla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

