

# Sivas Madımaklı Yoğurtlu Köfte

Toplam 60 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 36 dk

5 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 18/10

Sivas usulü madımaklı yoğurtlu köfte, ince bulgur köftelerini madımak ve sarımsaklı yoğurtla buluşturan otlu, ekşi bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Madımak
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. İnce bulgur, un, tuz ve sıcak suyu yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Madımak tencerede az suyla 8 dakika yumuşatın.
3. Bulgur köftelerini kaynar suda 10-12 dakika pişirin.
4. Yoğurt ve sarımsaklı köftelerle madımakı birleştirin.
5. Tereyağı eritip yemeğin üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Bulgur köftelerini küçük tutmak yoğurtlu sosta eşit ısınmalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt