

# Kilis Sumaklı Yoğurtlu Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 17/10

Kilis sofraları için sumaklı yoğurtlu köftesi; ince bulgurla yoğrulan minik köfteler haşlanıp sıcak yoğurt sosuyla buluşturulur, üstüne tereyağında pul biberli nane gezdirilerek ekşili-aromatik bir tabak kurulur.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 30 gr tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı karabiber

## Yapılışı

1. İnce bulguru 0.75 su bardağı tuz ve tuzla 10 dakika dinlendirin; un, ezilmiş sarımsak ve karabiberle yoğurup 10 dakika içinde köfteler şekillendirin.
2. Geniş tencerede 4 su bardağı suyu kaynatıp köfteleri suya bırakın. Köfteler suya girdikten sonra 10 dakika haşlayın.
3. Yoğurdu derin kaptan çıkarıp kalınlaşma suyundan birkaç kepçe alıp yavaşça 1 litre tenceresine geri döküp kısık ateşte sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin.
4. Sumak tencereye ekleyip 2 dakika daha karıştırarak 1 vanilya ekleyin.
5. Küçük tavada tereyağı eritip kuru naneyi 30 saniye çevirin; sosu hazırlayın.
6. Köfteyi servis tabağına paylaştırdıktan sonra üzerine tereyağında nane sosunu gezdirerek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru un ve 1 litre suyla yoğurmadan önce 10 dakika 1 litre köfteler dağılmaz. Yoğurdu sıcak suya direkt ekleme, önce kepçeyle 1 litre tenceresine ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa paylaştırdıktan sonra üzerine tereyağında nane-pul biber sosu gezdirin; yanında haşlanmış nohut veya soğan piyazıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş