

Adana Anal Kız Köfte

Toplam 110 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 17/10

Adana usulü anal kız köfte ve küçük bulgur köftelerini ekşili suda birleştirir.

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 350 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Nohut
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi

Yapılış

1. İnce bulguru yoğurulabilir kıvamına gelene dek 1 litre suyla 1 saat büyük ve küçük köfteleri şekillendirin.
2. Nohudu üzerini geçecek suda haşlayın ya da hazır haşlanmış nohut kullanıyorsanız süzdürün.
3. Tencerede nohut ve yeterli suyla çorba tabanını kaynatın nar ekşisinin yarısını buluşamada ekleyin.
4. Önce iri anal köfteleri atıp 10 dakika pişirin, sonra küçük kız köfteleri ekleyip 12-15 dakika daha kaynatın.
5. Kalan nar ekşisiyle ekşiliği ayarlayın köfteler dağılmadarsa kalbiçimde servis edin.

PÜF NOKTASI

İçli köfteleri kaynayan suya bırakarak 25 dakikada çatlamadan diriliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Derin tabakta, yanına dimon ve naneli yağ gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten