

Adana Anal Kız Çorbası

Toplam 102 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 42 dk

8 kişilik

Zor

~430 kcal

Adana anal kız çorbası iri içli köfte ve küçük bulgur topların bolhutlu ekşi salçalı suda pişiren zengin bir çorbadır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 450 gr Dana kıyma
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Bulguru sıcak suyla 12 dakika şişirin.
2. Kıymayı yağ ve soğanla kavurup iç harcı hazırlayın.
3. Bulgurlu hamurdan iri içli köfteler ve küçük toplar yapın.
4. Salçalı bolhutlu suyu kaynatıp köfteleri tencereye bırakın.
5. Kıyma ile birlikte 25 dakika köfteler pişene kadar kaynatın.

PÜF NOKTASI

Köfteleri kaynayan suya azar azar bırakarak katlamaları azaltın.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru nane ve limonla sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten