

Beyrut Firinli Kibbeh

Toplam 88 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Zor

~470 kcal

Beyrut firinli kibbeh, ince bulgur ve kıymalı katman baharatlı etli fıstıklı tepsiye bastırılarak gibi kızartan Levant klasiğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 700 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Dolmalık fıstık
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Yenibahar
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Bulgur ve kıymayı 10 dakika yoğurup dış harç hazırlayın.
3. Kalan kıymayı soğan ve fıstıklı 10 dakika kavurun.
4. Tepsiye bulgurlu harç, iç ve tekrar harç olacak şekilde bastırın.
5. 190°C fırında 25-38 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Üstü baklava gibi çizmek yağlı kibbehin içine eşit işlemlerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu salata ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt