

# Bilecik Parmak Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

Bilecik parmak köfte, ince bulgur ve irmiği yumurtalı salçalı harçla yoğurup haşladıktan sonra soğanlı sosla tamamlayan etsiz yöresel köftedir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. İnce bulgur ve irmiği sıcak suyla karıştırıp 15 dakika kapalı bekletin.
2. Yumurta, un, biber salçası, kimyon, karabiber ve tuzu ekleyip 8 dakika yoğurun.
3. Harçtan küçük parçalar koparıp tavuğu içinde parmak biçiminde şekillendirin.
4. Köfteleri tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayıp süzün.
5. Soğan ve sarımsığı ince doğrayıp sıvı yağda 5 dakika yumuşatın.
6. Domates salçasını yarısını bardağı su ekleyip sosu 4 dakika kaynatın.
7. Köfteleri sosla alıp maydanozla karıştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru 15 dakika şişirmek köftelerin haşlanırken çatlamadan kalmasını sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Yan1næar1msak1bğurt ve limonlu yeşillik koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta