

Antalya Bulgur Köfteli Semizotu

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~178 kcal

Açılış 14/10

Antalya bulgur köfteli semizotu, minik bulgur köftelerini semizotuyla buluşturarak Akdeniz sofrasına rahat ama doyurucu bir ana salata çıkarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 1 demet Semizotu
- 0.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Bulguru 1 slatlıkla küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri kaynar suda 6 dakika haşlayın.
3. Semizotu ve domatesle buluşturup zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri suya atmadan önce 5 dakika tepside bekletmek dağılımları azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yemeği serin meze tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten