

Yalova Cevizli Bulgur Köftesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 17/10

Yalova cevizli bulgur köftesi, ince bulguru ceviz ve baharatla yoğurarak tane tane ve doyurucu bir tepsi köftesi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Ceviz ve salçayla yoğurun.
3. Tepsiyeye bastırarak 190°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla tam şişirmek köftenin çatlamasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtlu dip koyup köfteyi 11 tane tabağa çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş