

Siirt Cevizli Narlı Köfte

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 17/10

Siirt cevizli narlı köfte, ince bulgur köftelerini nar ekşisi ve cevizle buluşturarak ekşi tatlı dengeli bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 0.5 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2.5 su bardağı su

Yapılış

1. İnce bulgur ve unu geniş kaba alıp biraz ılık suyla yoğurun.
2. Harç toparlanınca küçük parçalar koparıp minik köfteler yapın.
3. Suyu kaynatıp köfteleri yüzeye çıkana kadar 6-8 dakika haşlayın.
4. Ceviz ve nar ekşisini geniş kasede birleştirin.
5. Haşlanan köfteleri sosa alıp nazikçe karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Nar ekşisini servis öncesi eklemek tazeliğini artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne nar taneleri serpip köfteyi ılık keze tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş