

# Konya Cüllama Köftesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 18/10

Konya cüllama köftesi, ince bulgur ve kıyma uzun yoğrulup tavada ya da fırında piştiği, şehir mutfağında sade ama güçlü bir ana yemek geleneğini taşır.

## Malzemeler

- 400 gr Kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Bulguru hafif tuzlu ve baharatlarla yoğurun.
- Harçtan oval köfteler yapıp tepsiye dizin.
- Köfteleri tavada kızartma da 200°C fırında pişirin.
- Toplam 14-16 dakika sonunda dışı kızarmış hale getirin.
- Köfteleri sıcak halde sofraya getirin.

### PÜF NOKTASI

Harc 8 dakika yoğurmak köftelerin pişerken çatlamadan form tutmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sumaklı soğanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten