

# Diyarbak1 Nardan Aş1

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~430 kcal

Diyarbak1 nardan aş1 ince bulgurlu kıyma köfteleri nohut, nar ekşisi ve salçalı suda ekşi aromalı bir tencereye dönüştürür.

## Malzemeler

### Köfte için

- 450 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı karabiber

### Sos için

- 1.5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 5 su bardağı et suyu

### Üzeri için

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

## Yapılışı

1. İnce bulguru 0.5 su bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Kıyma, bulgur, un, tuz ve karabiberi 8 dakika yoğurun.
3. Harcı nohut büyüklüğünde köftelere ayırarak unlanmış tepside bekletin.
4. Soğanı ince doğrayıp pencerede 5 dakika yumuşatın.
5. Domates salçasını ekleyip 2 dakika kavurun.
6. Et suyu, haşlanmış nohut ve nar ekşisini ekleyip kaynatın.
7. Köfteleri tencereye bırakıp suda 25 dakika pişirin.
8. Tereyağı ve kuru naneyle 1 dakika köpürtüp yemeğin üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri unlanmış tepside bekletmek kaynayan suda dağılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağ ıgezdirip s1caıııdeyle servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt