

Malatya Ekşili Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 9/10

Malatya ekşili köfte, ince bulgurlu köfteleri nohut ve limonlu terbiyeyle buluşturan, ekşi tadı merkezine alan sevilen bir kent yemeğidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 250 gr kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı limon suyu

Yapılış

- Bulgur, kıyma ve yumurtayla küçük köfteler yoğurup hazırlayın.
- Nohutlu suyu kaynatıp köfteleri içine bırakın.
- Köfteleri dağılımdan 15 dakika pişirin.
- Limon suyunu ekleyip 3 dakika daha kaynatın.
- Ekşili köfteyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri suya atmadan önce 10 dakika tepside bekletmek formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze nane ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta