

Ekşili Ufak Köfte

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 9/10

Ekşili ufak köfte, minicik bulgurlu köftelerin nohut ve limonlu suda piştiği hafif ekşi bir Antep yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Kıyma, bulgur, un ve tuzla nohut kadar küçük köfteler hazırlayın.
2. Nohut ve sıcak suyu tencerede kaynatıp aban suyunu kurun.
3. Köfteleri kaynayan suya bırakıp birbirine yapışmaması için karıştırın.
4. Limon suyunu ekleyip yemeği 15 dakika pişirin.
5. Ekşi tadı turunca limon dilimiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri unlanmış tepside bekletmek şekillerini korumalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak püf dilimleri ve közlenmiş biberle, üstüne bir kaşık tereyağı gezdirerek tamamlayın.

Alerjenler

Gluten