

Adana Fırın Domatesli Bulgur Köftesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~202 kcal

Açılış 17/10

Adana fırın domatesli bulgur köftesi, ince bulguru salça ve soğanla yoğurup fırında pişirerek güneşe hafif acı ve dilimlenebilir bir ana tabak kazandırır.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı domates rendesi
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Domates, salça ve soğanı ekleyip yoğurun.
3. Harcı tepsiye yayıp 90°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca yeterince sıcak su vermek köftenin fırında çatlamasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına süzme yoğurt ve roka yaprakları sunun.

Alerjenler

Gluten