

Fıstıklı Bulgur Köfte

Toplam 18 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 14/10

Gaziantep fıstıklı bulgur köfte, ince bulguru Antep fıstığı ve baharatla yoğurarak dışı, içi aromatik bir meze tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Ince bulguru geniş kaseye alıp üstünü hafif geçecek kadar sıcak suyla 1 slatın.
2. Bulguru 10 dakika sismeye bırakın sonra salca ve kimyonu ekleyin.
3. Antep fıstığını ince çekip zeytinyağıyla harca yedinir.
4. Harçtan cevizden küçük köfte parçacıkları şekillendirin.
5. Köfteleri 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fıstığı çekmek köftede hem doku hem renk kontrast oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Meze tabağında sunun, yanında marul yaprakları ve nar ekşisi verin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş