

# Kibbeh

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~330 kcal

Açıklama 18/10

Levant mutfağının bulgurlu et köftesi, baharatlı kıyma dolgusu ile kızartılarak hazırlanır.

## Malzemeler

### Dış harç için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma

### İç harç için

- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

1. Bulguru 15 dakika sıcak suda bekletin.
2. Dış harç kıyma ile 10 dakika yoğurun.
3. İç harç soğan, kıyma ve cevizle 12 dakika pişirin.
4. Köfteleri doldurup kızgın yağda 6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Dış harç elde dağılmayacak kıvam gelene kadar 10 dakika yoğurun.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve yoğurtlu sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş