

# Malatya Kiraz Yapraklı Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 17/10

Malatya kiraz yapraklı köfte, ince bulgur köftelerini kiraz yaprağıyla pişirerek hafif ekşimsi ve aromatik bir tencere yemeği çikarır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 12 adet Kiraz yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 3 su bardağı su

## Yapılışı

1. Bulgur ve unla küçük köfteler hazırlayın.
2. Kiraz yaprakları ile sarmaşlayıp tencereye dizin.
3. Köfteleri salçalı suda 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kiraz yaprakları ile sarmaşlamak yumuşamaları sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ve limon dilimleri sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten