

Kışehir Besmeç Köftesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 8/10

Besmeç, ince bulgur ve kıyma salça, soğan ve baharatla yoğurup yassı şekil vererek tavada pişiren Kışehir köftesidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 3 yemek kaşığı Sıyağ

Yapılı

1. İnce bulguru 1 su bardağı sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Soğan teneleyip suyunu hafifçe sıkın.
3. Bulgur, kıyma salçalar, yumurta ve baharat 10 dakika yoğurun.
4. Maydanozu ekleyip harcı yassı oval köftelere ayırın.
5. Tavaya yağlayıp köfteleri orta ateşte 6 dakika pişirin.
6. Köfteleri çevirip diğer yüzünü 6 dakika daha kızartın.
7. 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla ölçülü sılatmak köftenin tavada dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, ayran ve köz biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

