

Mardin İkbebet

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~380 kcal

Açılış 16/10

Mardin mutfağında haşlanarak servis edilen içli köfte; baharatlı kıymance bulgur kabuğunda saklanır.

Malzemeler

- 500 gr İnce bulgur
- 400 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

- Bulguru sıcak suyla 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma ve soğanı 10 dakika kavurup iç hazırlayın.
- Köfteleri doldurup kaynar suda 15 dakika haşlayın.

PÜF NOKTASI

Bulgur hamurunu avuç içinde ince açın haşlama sırasında tatlama azalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt