

Narlı Bulgur Köfte Kasesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~204 kcal

Açılış 14/10

Adıyaman usulü narlı bulgur köfte kasesi, ince bulgur köftelerini nar ve yeşillikle buluşturarak ekşi, taneli ve hafif bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı nar taneleri
- 2 yemek kaşığı un
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi

Yapılışı

1. İnce bulgur ve unu biraz sıcak suyla yoğurup köfte harcını hazırlayın.
2. Harçtan minik köfteler yapıp kaynar suda 5-6 dakika haşlayın.
3. Maydanozu ince kıyıp nar taneleri ve nar ekşisiyle geniş kaseye alın.
4. Haşlanan köfteleri süzüp narla karıştırmak için ekleyin.
5. Salatayı nazikçe harmanlayıp serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri fırında pişirmenizi öneriyoruz, böylece yağsız ve lezzetli olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi serin sunun, üstüne nar taneleri ve maydanoz serpin.

Alerjenler

Gluten