

Niğde Mazakl Köftesi

Toplam 73 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 10/10

Mazakl köftesi, k1yma bulgur, irmik ve yumurtayla yoğrulan minik köfteleri salçal haneli suda pişiren Niğde yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana k1yma
- 1.5 su bardağ köftelik bulgur
- 1 su bardağ irmik
- 2 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 6 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana k1yma köftelik bulgur, irmik, yumurta, rendelenmiş 1 kuru soğan, maydanoz, karabiber ve tuzun yarısını kaba alın.
2. Harca ara ara 0.5 su bardağı sıcak su ekleyerek 12 dakika yoğurun.
3. F1ndü büyüklüğünde köfteler yuvarlayıp pişiriniz.
4. Kalan kuru soğan tereyağında 6 dakika kavurun.
5. Domates salçası, kuru nane, pul biber ve kalan tuzu ekleyip 2 dakika çevirin.
6. Sıcak suyu tencereye döküp kaynatın.
7. Mazakl köftelerini salçal suya bırakıp 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını sıcak suyla azar azar yoğurmak bulgur ve irmiğin dağılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sulu k1vamın tabakta, yanında limon ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt