

Diyarbakır Reyhanlı Bulgur Köftesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 17/10

Diyarbakır reyhanlı bulgur köftesi, ince bulguru reyhan ve salçayla yoğurarak yapılır, içi yumuşak bir tencere köftesi hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı un
- 0.5 demet Reyhan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 su bardağı su

Yapılış

1. Bulgur, un ve salçayı yoğurun.
2. Küçük köfteler hazırlayın.
3. Köfteleri reyhanlı suda 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri şekillendirirken elinizi hafif ıslatma çatlama yapmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak servis yapın, yanında limon ve sarımsaklı yoğurt koyun.

Alerjenler

Gluten