

Şırnak Kutluk

Toplam 125 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~430 kcal

Şırnak kutluk yarma ve ince bulgurla hazırlanan dış hamuru k1yma, pirinçli harçla doldurup haşlayan Güneydoğu usulü içli köftedir.

Malzemeler

Dış hamur için

- 2 su bardağ Yarma
- 1 su bardağ İnce bulgur
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 1.5 su bardağ Ilık su

İç harç için

- 400 gr Dana k1yma
- 3 adet Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 çay bardağ Pirinç
- 1 yemek kaşık Domates salçası
- 2 yemek kaşık Tereyağ
- 1 çay kaşık Karabiber
- 1 çay kaşık Pul biber

Haşlamak için

- 8 su bardağ Su

Yapılışı

1. Yarma ve ince bulguru 1 litre suyla 20 dakika şişirin.
2. Yumurta ve tuzu ekleyip dış hamuru 10 dakika elastik olana kadar yoğurun.
3. Soğan ve sarımsağı ince doğrayıp tereyağında 5 dakika kavurun.
4. K1yma, salça, pirinç, karabiber ve pul biberi ekleyip harç suyunu çekene kadar pişirin.
5. Dış hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın içini oyup k1yma harçla doldurun.
6. Kutlukları kapatıp oval şekil verin, çatlak kalmamasına dikkat edin.
7. Geniş tencerede suyu kaynatıp kutlukları 15 dakika nazikçe haşlayın.
8. Süzüp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış harcıyoğururken suyu azar azar vermek kutl1klar1naşlamada çatlamas1rönl1er.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklıyoğurt ve kızdırışlıtereyağ1yla ana yemek olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt