

Sivas Madımaklı Yoğurtlu Köfte

Toplam 60 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 36 dk

5 kişilik

Orta

~350 kcal

Sivas usulü madımaklı yoğurtlu köfte, ince bulgur köftelerini madımak ve sarımsaklı yoğurtla buluşturan otlu, ekşi bir ana yemektir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Madımak
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. İnce bulgur, un, tuz ve sıcak suyu yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Madımak tencerede az suyla 8 dakika yumuşatın.
3. Bulgur köftelerini kaynar suda 10-12 dakika pişirin.
4. Yoğurt ve sarımsaklı köftelerle madımakı birleştirin.
5. Tereyağı eritip yemeğin üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Bulgur köftelerini küçük tutmak yoğurtlu sosta eşit sıcaklıklarda olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt