

# Kilis Sumaklı Yoğurtlu Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 17/10

Kilis sumaklı yoğurtlu köfte, ince bulgurlu mini köfteleri yoğurt ve sumakla buluşturarak ekşili ve yumuşak bir ana tabak sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 4 su bardağı su

## Yapılışı

1. Bulgur ve unu yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri suda 10 dakika haşlayın.
3. Yoğurt ve sumak ekleyip kısık ısıda 15 dakika servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri nohut büyüklüğünde yapmak aynı sürede pişmelerini kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına acı ve közlenmiş biber, üstüne tereyağında kavrulmuş fıstık tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt