

Urfa Etsiz Çiğ Köfte

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Urfa etsiz çiğ köfte, ince bulguru isot, salça, nar ekşisi ve yeşillikle uzun yoğurup marul içinde sunan acı bir aperatiftir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı isot
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 5 dal Taze soğan
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Bulgur, isot ve salçaları geniş tepsiye alın.
2. Azar azar su ekleyerek 25 dakika yoğurun.
3. Nar ekşisi ve zeytinyağına narca yedin.
4. Taze soğan ve maydanozu ince kuyularla ekleyin.
5. Harcı avuçta sıkıp marul ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru suyla boğmadan azar azar nemlendirmek kuyularla tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul, limon ve nar ekşisiyle sıkı şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten