PATATESLİ BULGUR KÖFTESİ

1 komposto kasesi ince bulgur
6 adet orta boy patates
8 adet taze soğan
15-20 dal maydanoz
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Bulgur derin bir kaba konur. Üzerine 1 komposto kasesi ılık su eklenir. Kabarması için 10-15 dakika dinlendirilir.
Haşlanmış patateslerin kabukları sıcak ya da ılıkken soyulur, ezilerek püre haline getirilir.
Kabaran bulgurun üzerine salça ve ezilen patates eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Karışıma ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, dövülmüş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, karabiber, kimyon ve tuz ilave edilir.Kısa süre yoğrulur.
Köfte harcından arzu edilen büyüklükte parçalar alınır ve istenilen şekil verilir.
Köfteler servis tabağına dizilir, servise sunulur.

Not: Patatesli bulgur köftesinin acı olması istenmiyorsa karabiber katılmaz, biber salçası yerine domates salçası kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1186 | Adı: Patatesli Bulgur Köftesi | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 07:08