

Muş Köftesi

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 g ince bulgur
- 350 g yağsız dana kıyma
- 100 g yağlı dana kıyma
- 1 küçük kuru soğan, çok ince doğranmış
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı (iç harç ve servis sosu için)
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber
- Yoğurmak için yaklaşık 1 su bardağı ılık su

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıl ve yumurta.

Ön Hazırlık:

İç harç için soğanı yağlı kıyma, kimyon, pul biber, karabiber ve bir tutam tuzla 1 yemek kaşığı tereyağında tamamen pişirin; soğumaya bırakın. Bulgur ve dış harçta kullanılacak yağsız kıymayı ayrı kapta hazırlayın.

Yapılışı:

1. İnce bulguru yağsız kıyma, yumurta ve tuzla yoğurmaya başlayın. Ilık suyu azar azar ekleyerek en az 25-30 dakika, avuçta açılabilen ve çatlamayan bir hamur elde edene kadar çalışın.
2. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ıslak avuç içinde çevirin; başparmağınızla ortasını açın. İç harçtan koyup ağız kısmını kapatın ve oval biçim verin.
3. Tuzlu suyu kaynatıp ateşi orta seviyeye indirin. Köfteleri partiler halinde suya bırakın; ilk dakikalarda karıştırmayın. Su yeniden hafif kaynadıktan sonra yaklaşık 20 dakika haşlayın; en kalın köftenin merkezi en az 71°C değerine ulaşmalıdır.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Kalan 1 yemek kaşığı tereyağını pul biberle eritin. Haşlanmış köfteleri tavaya alıp tereyağlı biberde nazikçe çevirerek hafifçe kavurun; maydanoz serperek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Hamur çatlıyorsa elinizi ve bulguru azar azar ıslatın; fazla su eklerseniz köfteler haşlanırken açılabilir.

Saklama:

Haşlanmış köfteleri bekletmeden soğutup buzdolabında 1 gün saklayın; tereyağlı sosu servis sırasında ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı