

PORSYON ADEDİ	2 kişilik	SARIMSAKLI KÖFTE
PIŞIRME YÖNTEMİ	Suda Haşlama	
ÖN HAZIRLIK SÜRESİ	20 dakika	
PIŞIRME SÜRESİ	10-15 dakika	
ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI	Sevinç DEMİR	

MALZEME	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ	
Bulgur	375	gram	Bulgur ve irmik bir kaba koyulup üzerini geçmeyecek şekilde soğuk su koyulup çekmesi beklenir.
İrmik	150	gram	Salça, tuz ve pul biber koyulup yoğrulur. Homojen olunca un eklenip tekrar yoğrulur.
Salça	18	gram	Küçük top haline avuç içinde yuvarlanır serçe parmakla şekil verilir.
Un	45	gram	Tencerede su kaynatılır ve köfteler içine atılır haşlanmaya bırakılır. Çok pişirlememeye dikkat edilir.
Pul biber	15	gram	Ayrı bir tencereye domates rendelenir dövdülen sarımsakları içine koyup limon tozu, pul biber, tuz ve sıvı yağ ile pişirilir..
Tuz	20	gram	Pişen köftelerin suyu süzülür ve sosun üzerine eklenir.
Sarımsak	4	diş	Maydanoz ile servis edilebilir.
Biber salçası	18	gram	
Domates	4	adet	
Sıvı yağ	50	ml	
Limon tozu			