

Cig Köfte

Zutaten

Zutaten für 28 - 30 Stück: - 330 g Bulgur mit der Bezeichnung „Esmer Köftelik Bulgur“ - 250 ml kochendes Wasser - 1 große oder 2 mittelgroße Zwiebeln - 2 Knoblauchzehen - 2,5 TL Paprikapulver, edelsüß - 1 TL Paprikaflocken, nicht scharf - 1 TL Isot - 1,5 TL Sumak - 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen - 1/3 TL Pfeffer - 1 gestrichenen TL Salz - 50 g Tomatenmark - 50 g Paprikamark - 25 g Rapsöl - 25 g Olivenöl - 1,5 EL Granatapfelsirup - 1 Tomate - 4 - 5 EL eiskaltes Wasser - Handvoll frische Petersilie

Zubereitung

1. Ordered List Item

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:cig_koefte&rev=1592695316

Last update: **2020/06/20 23:21**

