Kaman besmeç

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dana kıyma
850 g	Bulgur 7¼ su bardağı
220 g	Soğan 2 adet
50 g	Domates salçası 3 yemek kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
100 g	Su ½ su bardağı
45,6 g	Zeytinyağı ¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanları rendeleyin. Bulgur ve suyla bir kapta karıştırıp yoğurun.
   5 dk
2. Kıyma, salça, tuz ve karabiberi ekleyin. Bulgur yumuşayana kadar yoğurmaya devam edin.
   25 dk
3. Karışımdan parçalar alıp avucunuzda bastırarak 6-8 cm çapında, 1,5 cm kalınlığında yassı köfteler yapın.
4. Köfteleri zeytinyağıyla sacda ya da tavada orta ateşte çevirerek pişirin. Sıcak servis edin.
   6 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1306 (Kaman Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/kaman-besmec