

Accin

Malzemeler

300 gr cig koftelik dana eti
3 su bardagi ince bulgur
4 adet yumurta
3 adet sogan
1 demet maydanoz
1 yemek kasigi kuru kisnis

Yapilisi

3 adet sogan kucuk kucuk dogranir. 3 su bardagi bulgura 1 yemek kasigi kuru kisnis eklenir. Kucuk kucuk dogranan soganlar diriligini kaybedene kadar bulgurla yogrulur. (Su katilmaz, soganin suyuyla yogrulur) Sogan ve kisnisle ozlesen bulgur iletilir ve butunlesene kadar yogrulup cig koftelik et eklenir. Etle birlikte yaklasik 20 dakika iyice yogrularak pisen kofte harcina maydanoz eklenir. Kofte servis tabagina yayilir (elde sikilmaz veya yuvarlanmaz) Uzerine kiyilmis maydanoz serpilir. 4 adet yumurta pisirilip koftenin uzerine yerlestirilir.
Accin servise hazirdir.