

Acem Koftesi

Malzemeler

2 soğan

Yarım kg yağsız kıyma

Yarım çay bardağı pirinç

1 çay bardağı ince bulgur

1 yumurta

4 patates

Tuz

Pulbiber

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1.5 çay bardağı sıvıyağ

Zeytin

Yapılışı

Kıyma tuzla yoğurulur. İnce doğranmış soğan, bulgur, pirinç, yumurta, 1 yemek kaşığı domates salçası ve baharatlar eklenip iyice yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde toplar hazırlanır.

Diğer tarafta derin bir tencereye sıvıyağ alınip ince doğranmış soğan kavrulur. Üzerine kalan domates salçası ve biber salçası eklenip kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine sıcak su eklenip kaynatılır. Kofteler eklenip bir miktar piserildikten sonra patatesler ve zeytin eklenip piserilir.