

Acem Koftesi

Malzemeler

- 1 kg yagsiz kiyma
- 10 adet yumurta
- 1 su bardagi nohut
- 1/2 cay bardagi pirinc
- 1/2 cay bardagi kirmizi mercimek
- 1/2 cay bardagi ince bulgur
- 5 adet yesil biber
- 3 adet domates
- 2 adet sogan
- 2 yemek kasigi reyhan
- 2 yemek kasigi zeytirun
- 1 yemek kasigi salca
- 1 tatli kasigi pul biber
- 1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

1 adet yumurta haslanir. Yarim cay bardagi pirinc ve kirmizi mercimek birlestirilip yikanir ve suzultur. Suzulen malzemeler yogurma kabina alinir ve yarim cay bardagi ince bulgur eklenir. 2 yemek kasigi reyhan, 2 yemek kasigi zeytirun, 1'er tatli kasigi karabiber, pul biber serpilip 1 kilo yagsiz kkiyma ve kucuk kucuk dogranmis 1 adet sogan ilave edilip tum malzemeler birbiriyle ozlesene kadar kofte iyice yogrulur. Haslanan yumurtalar soyulur ve kofte harciyla kaplanir. Kalan kofte harcindan da misket buyuklugunde toplar yapilir. Koftelerin pisecegi tencerede 1 adet yemeklik dogranmis sogan sivi yag ile kavrulur. Diriligini kaybeden soganlara halka halka kesilen yesil biberler eklenir. 1 yemek kasigi salca ve kup kup dogranan domatesler ilave edilip diriligini kaybedene kadar sotelenir. Su dokulup kaynatilir ve kofteler tek tek atilir. Koftelerin ardindan aksamdan islatilmis nohut ilave edilip pisirilir. Acem Koftesi servise hazirdir.