

Adana Usulu Sarimsakli Kofte

Malzemeler

Kofte Hamuru icin:

2 su bardagi Ince Bulgur

5 yemek kasigi un

2/3 su bardagi su

2 tatli kasigi tuz

1 yumurta

1 kasik salca

Sarimsakli sos icin:

10 dis sarimsak (ezilmis)

7,5 yemek kasigi zeytinyagi

1 yemek kasigi salca

2 tatli kasigi toz kirmizi biber

koftenin uzerini suslemek icin 1 demet maydanoz (istege bagli)

Yapilisi

Bulguru genis bir kaba koyup, tuzu katin.

Bir su bardagi suyu ara ara serperek 10- 15 dakika yogurun.

Unu ilave edin.

2/3 su bardagi su ilave ederek 10 dakika daha yogurun.

Uzerini bezle kapatın.

Su ile islatarak findik buyuklugunde kofteler yuvarlayip, ortalarini cukurlastirin.

Kofteleri delikli suzgece yerlestirip, kapagini kapatın, kaynayan suyun buharinda pisirin.

Sosunu hazirlamak icin,yagi isitip sarimsagi ekleyin.

Biraz cevrip, salcayi ilave edin kirmizi biber serpin, haslama suyundan yarim bardak kadarini sosa ekleyip bir tasim kaynatin.

Pisen kofteleri icine koyup birkac dakika daha kaynatin.

Maydanozu ince dograyip koftelere karistirin.ve servise hazir

Afiyet olsun...