

Akitmali Yogurtlu Ufak Kofte

Malzemeler

Yarım kg ilikli et

1 su bardagi nohut

1,5 kg suzme yogurt

1 yumurta

Akitma icin:

500 gram az yagli kiyma

500 gram sogan

1 yemek kasigi sadeyag

1 avuc ceviz

Tuz, karabiber, pulbiber

Ufak kofte icin:

Yarım kg cigkoftelik et

4 su bardagi ince bulgur

1 cay bardagi bardagi irmik

1 sogan

1 tatli kasigi karabiber

4 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi pulbiber

Uzeri icin:

Yarım cay bardagi siviyağ

Nane, tarhun, karabiber

Yapilisi

Akitmalar icin kiyma, tuz ve ince dogranmis sogan karistirilir. Derin bir tencere ya da tavaya alinir. Suyunu birakip cekene kadar kavrulur. Ceviz ve baharatlar eklenip karistirilir ve sogumaya birakilir. Ufak kofte icin tum malzeme karistirilip et cekme makinesinden cekilir. Makineden cekilen et az su eklenerek yogurulur. Kofte harcının yarisi ile nohuttan biraz buyuk kofteler yuvarlanir. Koftenin diger yarısından ceviz buyuklugunde parçalar alinip icli kofte seklinde acilir. Sogutulan akitma ile doldurulup yuvarlanir. Nohut buyuklugundeki kofteler ile ici doldurulmus ufak kofteler ayrı suzgeçlere alinip buharda pisirilir. Diger tarafta ilikli et ve nohut duduklu tencereye suyla alinip haslanir. Suzme yogurt yumurta ile cirpili karistirilerek pisirilir. Pisen etli nohuta minik kofteler eklenip bir tasim kaynatilir. Pisen yogurt ve akitma kofteler ilave edilip ocaktan alinir. Sadeyagda nane, karabiber ve tarhun yakilip corbanin uzerine gezdirilir.

AFİYET OLSUN