

Ayran Corbasi

Malzemeler

KOFTESİ ICIN;

500 gr. yagsiz kiyma

1 cay bardagi bulgur

1 sogan

1 yumurta aki

Karisik kofte baharati (karabiber, kimyon, kekik, reyhan, toz kirmizi biber, karanfil, tarcin)

Tuz

YOGURTLU TERBIYESİ ICIN;

2 su bardagi yogurt

1 yumurta sarisi

1 yemek kasigi un

SOSU ICIN;

1 domates

2 biber

3 dis sarimsak

2 yemek kasigi tereyagi

Karisik kofte baharati (karabiber, kimyon, kekik, reyhan, toz kirmizi biber, karanfil, tarcin)

Pul Biber

Yapilisi

Derin bir kapta kiyma, bulgur, sogan, baharat, yumurta aki ve tuz karistirilip iyice yogurulur. Ceviz buyuklugunde kofteler yapilir. Tencereye su konup kaynatilir. Kofteler pismeye birakilir. Pismeye yogurt, 1 yumurta sarisi, 2 kasik un cirpilip haslanan koftelerin uzerine dokulup karistirilir. Kesilmemesi icin tahta kasikla surekli karistirilir, kaynatilir. Tereyagi, biber, domates ve baharat sos yapilip uzerine dokulur.