

Banik Kofte

Malzemeler

500 gr cig koftelik kiyma
4 su bardagi orta bulgur
1 su bardagi kirik bugday
1/2 demet maydanoz
6 adet yumurta
1 adet sogan
2 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi reyhan
1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

Banik koftenin harci icin; 4 su bardagi bulgur ile 1 su bardagi kirik bugdayin (yarma) uzerine 1'er tatli kasigi tuz ve karabiber atilir. Malzemeler ilik suyla islatilir.

Yaklasik 5 dakika bekleyen bulgur ve bugdayin uzerine 1 ader sogan rendelenir. Biraz yogrulan harca; 1 yemek aksigi reyhanserpilip 2 adet de yumurta kirilir. 2 yemek kasigi salca ve yarim kilo cig koftelik kiyma ve kiyilmis yarim demet maydanoz eklenip tum malzemeler ozlesene kadar yogurmaya devam edilir. Yogrulan harctan iri bezeler alinir ve tekerlek gibi kofteler hazirlanir. Kofteler oncelikle, tuz katilmis kaynayan suda haslanir. 4 adet yumurta cirpilir. Haslanan kofteler yumurtaya batirilip sivi yagda kizartilir.

Banik Kofte servise hazirdir.