

Basalla

Malzemeler

Bir kilogram kemikli kuzu kusbasi,
2 su bardagi ince koftelik bulgur,
1 su bardagi nohut,
1 yemek kasigi biber salcasi,
1 tane kuru sogan,
1 tane yumurta,
3 yemek kasigi un,
3 yemek kasigi nar eksisi,
1 yemek kasigi nane,
1 tatli kasigi pul biber,
1 tatli kasigi karabiber,
1 tatli kasigi tuz.

Yapilisi

Ilk olarak genisce bir tepside bir bardak suyla bulguru islatin, on dakika dinlendirip yogurun. Bulgur yumusayinca un, yumurta, pul biber ve tuzu ilave edin. Elinizi arada suya batirarak yumusak bir bulgur hamuru olana kadar yogurun. Hamurdan, nohuttan buyuk parcalar koparip fistik sekli verin. Tum bulgurlu hamuru ayni islemi uygulayin, bir kenarda bekletin. Tencereye tere yagini ve yemeklik dogranmis sogani ve eti koyun. Et suyunu birakip cekinceye dek kavurun. Nohut, biber salcasi, pul biber, nane, karabiber, tuz ve sekiz bardak su koyup, kisik ateste 50 dakika pisirin. Kaynayan yemege nar eksisi ve kofteleri ilave edin. Yemegin durumuna gore suyu azalirsa ilave edilebilir. 20 dakika pisirdikten sonra ocagi kapatın ve yemegi alın. servis tabaklarına koyarak afiyetle yiyebilirsiniz. ellerimize saglik