

Borulce Koftesi

Malzemeler

1 su bardagi borulce
1 tane orta boy sogan
1 tane orta boy domates
1 tane yumurta
3 yemek kasigi un
yarim demet maydanoz
yarim demet nane
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kekik
1 cay kasigi aci pul biber
2 cay kasigi tuz
1,5 su bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Borulceyi tencereye koyup, yeteri kadar suyla orta ateste 1 saat haslandiktan sonra suzultur. Bir kapta borulce, nane, yumurta, ince ince kiyilmis maydanoz, rendelenmis sogan ve domates ile karabiber, kekik, pul biber, tuz, un ozlesene kadar yogurulur. Bir tavada zeytinyagi kizdirilir Harctan 1 yemek kasigi malzeme alinarak, kizdirilmis zeytin yagina koyulur. Arkali onlu kizartilir ve servise hazir. ellerimize saglik