

Bulgur Tablamasi

Malzemeler

2 su bardagi orta bulgur
1 adet kucuk boy sogan
1 corba kasigi domates-biber salcasi
250 gram orta yagli kiyma
2 yemek kasigi un
1 adet yumurta
Bir tutam maydanoz
Tuz
1'er cay kasigi karabiber, kimyon
Uzeri icin:
2 corba kasigi tereyagi
1 yemek kasigi domates salcasi(istege bagli)
2 su bardagi sicak su

Yapilisi

Bulguru bir kaba alip uzerini ortecek kadar sicak su ilave edin. 15 dk. sisirin.
Bulgur yeterince sistikten sonra rendelenmis sogani, salcalari, tuzu ve baharatini ekleyin. Guzelce yogurun. Son olarak kiymayi, maydanozu, unu ve yumurtayi ekleyin. Yogurmaya devam edin. Hamurdan, cevizden biraz daha buyuk parcalar koparip avucunuzun icinde sekil verip yassilastirin. Genis bir tencerede sicak suyu, tereyagini ve isterseniz salcayi karistirin. Su kaynamaya baslayinca suzgeci yerlestirin ve kofteleri benmari usulu pisirin.
Servis tabagina alip istege gore uzerine tereyaginda kizdirilmis kirmizi pul biber gezdirin. Sicak servis yapin. Dilerseniz kizarta da bilirsiniz.