

Cacikli Arap Kofte

Malzemeler

2 su bardagi kisirlik bulgur
2 su bardagi kaynar su
2 tane kuru sogan rendelenmis
400 gr kiyma
3 ym kasigi irmik
1,5 yemek kasigi aci biber salcasi
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi toz kirmizi biber
1 cay kasigi karabiber
Tuz
Cacigi icin;
1 bag pazi
500 gr suzme yogurt
3 dis sarimsak, bir cimdik tuzla ezilmis
Tuz

Yapilisi

Bulguru sicak su ile haslayin suyunu cekince diger malzemeleri ekleyin iyice yogurun. Iri nohut tanesi kadar yuvarlayin. Hazirladiginiz kofteleri buharda yada et bulyonlu suda haslayin.

Paziyi kucuk dograyip haslayin suzun diger malzemelerle karistirin servis tabagina alin. 4 yemek kasigi tere yagini eritin 1 yemek kasigi pul biber ekleyip kofteleri soteleyin cacigin uzerine alip sicak olarak servis yapin.