

Cacikli Arap Kofte

Malzemeler

100 gr. kiyma

1 su b. ince bulgur

2 corba k. un

1 adet sogan

Yarım cay b. su

Tuz, karabiber

Cacik icin;

Bir demet semiz otu

Bir kase sarimsakli yogurt

Tuz

Uzerine:

3 corba k. tereyag veya zeytinyagi

Yapilisi

Yogurma kabina bulguru, kiymayi, rendelenmis sogani, unu, tuz ve karabiberi yavas yavas su ekleyerek iyice yogurun. Misket sekli vererek haslayin.

Semiz otunu ayiklayip yikayin ve dograyin. Sarimsakli yogurda tuz ekleyip semizotuyla karistirin.

Kofteleri hemen yiyecekseniz tereyaginda soteleyin, yemeyecekseniz zeytinyagi ile sote yapin.

Servis tabaginin altina yogurtlu semiz otunu uzerine de koftelerinizi koyup servis edin.