

Cacikli Arap Kofte

Malzemeler

1 kg suzme yogurt
250 gr kiyma
2 demet ispanak
1 su bardagi ince bulgur
1 adet sogan
3 tatli kasigi toz biber veya biber salcasi
4 dis sarimsak
1 cay kasigi karabiber
1 avuc un

Yapilisi

1 su bardagi ince bulgur, 1 adet kucuk kucuk dogranmis sogan, 3 tatli kasigi toz kirmizi biber, 1 cay kasigi karabiber, 1 cay kasigi tuz, 1 adet yumurta ile 250 gr kiyma; 1 avuc un eklenerek iyice yogrulur. Misket buyuklugunde kofteler yapilir. Hazirlanan kofteler buharda haslanir sonra da sivi yagda kizartilir. 2 demet ispanaka tuzla ovulur. 1 kg suzme yogurt, 4 dis ezilmis sarimsakla karistirilir ve ispanaklar eklenip harmanlanir. Pisirilen kofteler yogurdun uzerine yerlestirilir. 1 tatli kasigi pul biber tereyaginda kizdirilir ve yemegin uzerine dokulur.
Cacikli Arap Koftesi servise hazirdir.