

Cortu Koftesi

Malzemeler

2 su b. ince koftelik bulgur
1/2 su b. beyaz un
1 adet yumurta
500 gram (bir buyukce kase) beyaz lahana tursusu
1 adet yemeklik dogranmis kuru sogan
3-4 dis sarimsak
Normal su veya tursu suyu
1 tatli k. pul biber
Tereyag veya siv iyag
Tuz, karabiber

Yapilisi

Bulguru genis bir kap icinde 2 su bardagi tursu suyu veya normal ilik su ile hafif kabarana kadar bekletin unu, yumurtayi ekleyerek iyice yogurun, yogrulan hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparak yuvarlak sekil vererek yassilastirin, Tursu suyunu, tursuyu su ile karistirarak tencerede kaynatin, kofteleri icine atin, kisik ateste pisene kadar bekleyin, diger tarafta yemeklik dogranmis soganlari yagin icinde iyice kavurun pul biber ilave edin ,kofteleri tursu ve suyuyla birlikte tabaklara servis yapin uzerine bolca yagli biberden dokun.