

Cullama Kofte

Malzemeler

250 gr orta yagli kiyma
1 cay bardagindan az eksik ince bulgur
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber
1 yemek kasigi su
Uzerini Kaplamak Icin
3 adet yumurta
2 yemek kasigi yogurt
1cay kasigi tuz
1 cay kasigi karbonat veya kabartma tozu
3 yemek kasigi un (tepeleme)
Kizartmak Icin
1,5 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Kiyma, ince bulgur[dugu],ince dogranmis maydanoz, tuz, karabiber ve 1 yemek kasigi suyu da ekleyip iyice yogurun. Ceviz buyuklugunde parcalar alip hafif yassi ve yuvarlak kofteler hazirlayin.

Hazirladiginiz kofteleri derin bir tencereye koyup uzerini hafif basacak sekilde soguk su ekleyip ocaga alin. Kaynamaya baslayinca kisik ateste yaklasik yarim saat kaynatin.

Pisince cikarip suyunu suzun.

Bu arada kaplama malzemesini hazirlayin. Yumurta, yogurt, tuz, kabartma tozu ve unu da ekleyip

cirpma teliyle karistirarak koyu kek kivaminda bir hamur elde edin.

Kofteler hafif iliyinca bir kasik yardimiyla hazirladiginiz karisima batirip genis bir tavadaki kizgin yagda kizartin. Kizarmis kofteleri bir pecete uzerine cikarip fazla yagini almasini saglayin.

Butun kofteler kizarinca servis edin.

Bu malzemeler yaklasik 20-25 adet kofte icindir.