

Domates Soslu Bulgur Koftesi

Malzemeler

1 su bardagi ince bulgur
Yarim su bardagi sicak su
1 yumurta
2 yemek kasigi un
1 yemek kasigi irmik
1 adet orta boy sogan (rendelenmis)
1 yemek kasigi salca
1 dis sarimsak (rendelenmis)
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
1 limonun suyu
Sosu icin:
3 adet domates
2 dis sarimsak
3 corba kasigi sivi yag
3 corba kasigi nar eksisi
Tuz
Karabiber
Birkac dal maydanoz

Yapilisi

Bir kabin icine bulguru alin ve uzerine sicak suyu ekleyerek kapagini kapatın. Bulgur sistikten sonra uzerine yumurta, un, irmik, rendelenmis sogan, sarimsak, limon suyu, salca ve baharatlari ekleyip yogurun. Genisce bir tencereye bolca su koyup kaynatin ve tuz ekleyin. Elinize findik buyuklugunde parcalar alarak yuvarlayin ve elinizle bastirip yassilastirin. Kaynayan suya yeteri miktarda koftelerden koyup pisirin. Kofteler suyun uzerine cikinca pismis demektir. Tum kofteleri bu sekilde pisirip servis tabagina alin.

Kofteler piserken bir yandan domateslerin kabuklarini soyun ve kup kup dograyin. Tavaya sivi yagi alin ve kizdirin. Uzerine domatesleri, rendelenmis sarimsaklari ilave edip kaynatin. Kaynadiktan sonra nar eksisi, tuz, karabiberi ekleyip 2-3 dakika daha kaynatin (Domatesin sulanma durumuna gore sureyi arttirip, azaltabilirsiniz). Sosunuzu servis tabagindaki koftelerin uzerinde gezdirin ve maydanozu ince ince kiyip susleyin.