

Eksili Kofte

Malzemeler

3 su bardagi ince bulgur(koftelik bulgur)

2 adet yumurta

100 gr kus basi et

bir su bardagi nohut

1 cay bardagi un

1 cay kasigi karbonat

100 gr et

iki dis sarimsak

1 kasik salca

biraz tuz(tuz orani istege bagli)

sosu icin

reyhan

yag biber

Yapilisi

oncelikle bulguru genis bir kaba aliyoruz.sicak suyla islatip icine un, yumurta,tuz, karbonat ve kiymayi ilave ediyoruz ve iyice ozlesene kadar yogurun. kucuk parcalar halinde yuvarlayin. son olarak da pisirmek icin tencereye sarimsaklari rendeleyin ve yag ilave edin sonra kus basi etleri ilave edip pembelesinceye kadar kavurun onceden isladiginiz nohutlari da ilave edin. ve salcayi ve reyhani ilave edin. bir litre su bardagi su ilave edin kaynamaya birakin ve su kaydiktan sonra kofteleri de ilave edin 10 dk pisdikten sonra yemegimiz hazir (istege bagli soganda koyulabilir sarimsak yerine)