

Eksili Kofte

Malzemeler

100 gram kiyma
1 su bardagi ince bulgur
1 su bardagi nohut
1 su bardagi yarma
1 su bardagi mercimek
1 yemek kasigi un
1 adet sogan
1 adet yumurta
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi nane
2 tatli kasigi pul biber
2 tatli kasigi kaya tuzu
1 su bardagi sumak eksisi
1 litre su
1/2 limon
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag
Uzeri icin
1 tatli kasigi kuru nane

Alternatif:

Koftesi icin:

100 gram kiyma
1 su bardagi ince bulgur
1 yemek kasigi un
1 adet yumurta
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi kaya tuzu

Asi icin:

1 su bardagi nohut
1 su bardagi yarma
1 su bardagi mercimek
1 adet sogan
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi nane
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi kaya tuzu
1 su bardagi sumak eksisi
1 litre su
1/2 limon
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag
Uzeri icin
1 tatli kasigi kuru nane

Yapilisi

1 su bardagi bulgur islatilir, hafif suyunu cekince 100 gram kiyma,1 yumurta 1 yemek kasigi un ve pul biberle yogurulur. 1 sogan incecik kiyilir ve uzerine sivi yag dokulerek kavurulur. Kavrulan sogana 1 yemek kasigi nane ve 1 tatli kasigi pul biber serpilir. Bir yemek kasigi da salca eklenerek sogan kavurulur. Kavrulan sogana birer su bardagi nohut, yarma ve mercimek eklenir ve karistirilir. Malzemelerin uzerine su koyularak pisirilmeye baslanir. Bir bag kuru sumak ilik suya koyularak yarim limon sikilip bekletilir. Yogurulan bulgurlu kiymali hamurdan misket kofteler yuvarlanir ve un serpilmis tabaga koyulur. Misket kofteler pisen nohut, yarma ve mercimege eklenerek pisirilir. Kaynamasina yakin bir bardak sumak suyu dokulerek bir tasim daha kaynatilir. Servis tabagina alinan yemegin uzerine kuru nane serpilir.

Eksili kofte sunuma hazirdir.