

Eksili Yogurtlu Kofteli Paca

Malzemeler

250 gram dana kiyma
3 adet soğan
1 dilim bayat ekmek
1 cay bardagi un
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi salca
1 tatli kasigi kimyon
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
Eksisi icin:
500 gram suzme yogurt
4 kasik yogurt
4 dis sarimsak
3 adet yumurta
1 kasik un
1 kasik nisasta
1 tatli kasigi sirke
1 tatli kasigi limon suyu
Uzeri icin:
3 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

250 gram dana kiyma, dogranan 3 adet soğan ve bir bayat ekmekle yogurulur. Kofte harcına kimyon, pul biber ve karabiber serpilir. Misket buyuklugunde kofteler yuvarlanarak un serpili kasede biriktirilir ve iyice unlanmasi saglanir. Kofteler tereyaginda kizartilir. 500 gram suzme yogurda, 4 kasik normal yogurt ve dovulmus 4 dis sarimsak karistirilir. Uzerine birer kasik un ve nisasta eklenir. Birer tatli kasigi da sirke ve limon suyu katilir. Eksili yogurt harci iyice karistirilir. Kizartilan kofteler cam tepsiye dizilir, kofteler kenarlara cekilerek ortasina eksili yogurt dokulur. Firinda pisirilen yemegimizin uzerine dokmek icin 3 kasik tereyaginda uzerine bir yemek kasigi salca, bir tatli kasigi pul biber ve 1 cay kasigi karabiber kavurur. Hazirlanan sos yemegin uzerine dokulur. Eksili yogurtlu kofteli paca sunuma hazirdir...