

Etli Cig Kofte

Malzemeler

- 1- 400 GR. Cig koftelik kiyma
- 2- 350-400 gr. Koftelik bulgur
- 3- 2 ufak bas kuru sogan(soganlar 4-8 e bolunur)
- 4- 4 dis sarimsak (sarimsaklar 4 e bolunur)
- 5- 2 dolu yemek kasigi domates-biber salcasi
- 6- 3-4 adet yesil biber (biberler tohumlari alinir 2 - 4 e bolunur)
- 7- 1 dolu tatli kasigi kimyon
- 8- 1/2 tali kasigi nane
- 9- 2 tatli kasigi aci pul biber
- 10- 2.5-3 yemek kasigi isot
- 11- 1 tatli kasigi karabiber
- 12- 1-2 tatli kasigi tuz
- 13- 1/2 cay bardagi nar eksisi
- 14- 1 adet limon
- 15- 4 adet yesil sogan
- 16- 1/2 demet maydanoz(sadece yapraklari)
- 17-Marul,turp.roka,yesil nane,tursu(varsa salatalik tursusu)

Yapilisi

A)15-16 rondodan gecirilip bekletilecek.(yogurumla sonunda karistirilacak)

A)3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 rondoya konulacak ,uzerine limon(14) sikilacak.Bu karisim iyice karisincaya kadar rondodan gecirilecek.

B)C)B deki karisim tepsiye alinarak kiyma ile iyice karistirilacak.Bu karisim tepside yayilarak uzerine 1/3 bulgur dokulup yogrulmaya baslanacak. Bir iki yogurmadan sonra 1/3 bulgur daha ilave edilip tekrar bir iki yogurma yapildiktan sonra geri kalan bulgurda karisima ilave edilip yogurma islemi devam edecektir.Yogurma islemisirasinda eller arada bir iletılarak yogurmaya devam edilir.

1-Az yogurulursa bulgur sert kalir.

2-Cok yogurulursa hamur olur.

D)Yogurma islemi bitince daha once rondodan decirilen yesil sogan ve maydanoz(15-16) karistirilir.(yogrulmaz)

E)Cig kofte hazirdir. Elle yapilan ufak parcalar,marul dosenmis tabaklara yerlestirilir.