

Etli Cig Kofte

Malzemeler

1/2 kilo esmer cigkoftelik bulgur
300 gram yagsiz cigkoftelik kiyma
1 tane kuru sogan
6,7 dis sarimsak
2 corba kasigi domates salcasi
1 su bardagi isot
2,3 cay kasigi tuz
1,5 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi kimyon
Karisik kofte baharati(ben kullanmadim)
5,6 dal maydanoz
5,6 dal yesil sogan
Marul
Limon
Lavas

Yapilisi

Eti 1 cay kasigi tuzla yogurup dolapta bekletelim.Sonra isotu bir kaseye koyup ustunu islatacak kadar kaynar suyu dokelim ve beklemeye birakalim(renginin daha cok cikmasi icin Urfalilar tarafından yapılan bir yontem)Sogani rendeleyip sarimsaklari ezelim.Yogurma legenine sogan rendesi,sarimsak,salca,baharat,tuz ve isotu koyup karistiralim.Icine bulguru da ilave edip bastira bastira yoguralim(yaklasik yarim saat kadar).Bulgur yumusayinca icine 2 kere cekilmis cig koftelik eti koyup yoguralim.Ozlesince icine dogranmis yesillikleri de koyup ezmeden karistiralim.Sikmalar yapip marul ,limon,lavas ve aylanla servis yapalim. afiyet olsun