

Etli Cig Kofte

Malzemeler

750 gr ince bulgur
500 gr cig koftelik kiyma
2 demet maydanoz
1 demet taze sogan
1 demet marul
3 adet domates
1 adet sogan
8 yemek kasigi isot
5 yemek kasigi pul biber
3 yemek kasigi salca
4 tatli kasigi kimyon
1 bas sarimsak
1/2 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

8 yemek kasigi isot, 5 yemek kasigi pul biber, 4 tatli kasigi kimyon 1 bucuu bardak suyla islatilir ve cigkoftelik kiyma baharatlarla ozlesene kadar yogrulur. Cig kofte buzdolabinda yaklasik 1 saat dinlendirilir. Taze soganlar ve maydanozlar ince ince dogranir. Sarimsaklar rendelenir. Bulgurun uzerine 1 adet sogan rendelenir, sarimsaklar ve 3 yemek kasigi salcayla guzelce yogrulur. Rendelenen domatesler eklenir. Yogrulan bulgurla dinlenen etli cig kofte birlestirilir. Su serpilerek yogrulup yesillikler katilir ve yogrulmaya devam edilir. Cig kofte elde sikilip marul yapraklarinin uzerine yerlestirilir. Etli Cig Kofte servise hazirdir.