

Etsiz Cig Kofte

Malzemeler

3 su bardagi koftelik bulgur
1 tane kuru sogan
2 dis sarimsak
2 tane domates
Yarim demet maydanoz
2 yemek kasigi nane
1 tatli kasigi kekik
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi pul biber
2 yemek kasigi kimyon
1 tatli kasigi isot
1,5 cay bardagi zeytinyagi
2 yemek kasigi salca
2 yemek kasigi biber salcasi

Yapilisi

Once sogani, sarimsagi, maydanozun, yagi koyup dograyicidan iyice gecirip pure haline getirin. Daha sonra karistiracaginiz genis kabin icine bulgurla beraber ilave edip guzelce yogurun. Daha sonra 10 dakika dinlendirdikten sonra butun malzemeyi ilave edip gucunuz yettigince yogurmaya devam edin. Yogurma islemi bittikten sonra elinizle esit olarak vereceginiz sekillerle servis tabagina aldiktan sonra lavas kivircik veya marulla birlikte servis edin. AFIYET OLSUN...