

Gari Otlı İclı Kofte

Malzemeler

Gari asi icin:

1 bag gari otu

1 kase bugday

1 kilo kemikli et

1/2 litre sumak suyu

1 yemek kasigi sumak eksisi

1/2 cay bardagi sivi yag

Dis harc icin:

500 gram dana kiyma

500 gram kisirlik bulgur

2 cay kasigi tuz

İc harc icin:

500 gram bobrek yagi

1 adet sogan

1 kase eksi nar

3 cay kasigi toz biber

2 cay kasigi sumak

2 cay kasigi karabiber

2 cay kasigi pul biber

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Bir kase sumak haslanir. Bir bag gari otu eldiven giyilerek incecik dogranir. Gari otuna tuz, sumak eksisi, eklenerek yogurulur. Bir kase bugday yikanip suzular ve gari otuyla bulusturulur. Yemegin pisirilecegi tencereye kemikli etler dizilir, tuz ve sumak eksisiyle yogurulan gari otu ve bugday koyulur. Haslanan sumagin suyu ve sivi yag, tenceredeki malzemelere eklenip pisirilir. Bir sogan rondoda kiyilir ve bobrek yagi ile bulusturulur. Karabiber serpilerek sogan ve bobrek yagina bir kase eksi nar koyulur. Toz biber, sumak, pul biber ve tuz ile koftenin ic harci yogurularak hazirlanir.

Dis harc icin, dana kiyma iki kase kisirlik bulgur ve tuzla bulusturulup, iyice yogurulur, mumkunse kiyma makinesinde cekilir. Bobrek yagi, sogan ve baharatli harctan misket kofteler yuvarlanir.

Bulgur ve kiymadan hazirlanan harctan kofteler yuvarlanip ici oyulur. Bobrek yagi ve soganli misket kofteler koyulup icli kofte gibi kapatilir. Kaynayan tuzlu suda, hazirlanan kofteler pisirilir. Kalan bulgur ve kiymadan misket kofteler yuvarlanir ve pisirilir.

Duduklu tencerede pisilen gari otu kiymali bulgurlu misket koftelerle bulusturulur.

Ardindan sunum tabagina gari otu alinir uzerine de icli kofteler yerlestirilir.

Gari otlu icli kofte sunuma hazirdir...