

Garili Kofte

Malzemeler

1 kg kemikli et
1,5 su bardagi asurelik bugday
250 gram gari
250 gram margarin ya da tereyagi
Yarim kg sumak
1,5 yemek kasigi tuz

Kofte icin:

1 kg yagsiz dana eti
2 su bardagi koftelik bulgur
1 kg bobrek yagi
1 sogan
1 yemek kasigi karabiber
3 yemek kasigi pulbiber
3 yemek kasigi sumak tozu
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Gari icin kemikli et aksamdan yikanip tuzlanir. Pisirilmeden once tekrar yikanir ve tencereye yerlestirilir. Asurelik bugday yikanip gariyle birlikte etin uzerine yayilir.

Sicak suda az kaynatilmis

sumak, et, gari ve bugdayin uzerine suzultur. Uzerine margarin ve tuz eklenir. Kaynadiktan sonra kisik ateste pisirilir. Kofte icin aksamdan tuzlanmis et bulgur ile iyice yogurulur.

Hamurdan ceviz

buyuklugunde parcalar kopartilip icine bobrek yagi konulup yuvarlanir. Kofteler buzdolabinda 1 saat bekletilir. Kofte nin hamurundan 1 su bardagi kadar nohut buyuklugunde toplar hazirlanir. Minik kofteler pisen garinin icine eklenir ve 10 dakika kaynatilir.

Diger tarafta kaynamis suda kofteler haslanir. Gari ile servis yapilir.