

Gildirikli Kofte

Malzemeler

300 gr kusbasi et
1 kase kırık bugday
1 kase bulgur
3 yemek kasigi un
4 adet sogan
3 adet domates
2 adet yesil biber
1/2 demet maydanoz
1 adet kirmizi biber
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1 tutam kimyon
1 tutam yenibahar
4 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Kofte icin; 1 kase kırık bugday ve 1 kase ince bulgurunuzerine 1 silme tatli kasigi tuz atilir. Ilik suyla islatilip sisene kadar biraz bekletilir. Bulgur ve bugday; 3 yemek kasigi un ilave edilip birbirini tutana kadar hamur gibi yogrulur. 300 gr kusbasi et kendi yaginda suyunu cekene kadar kavrulur. Yogrulan harctan misket buyuklugunde kofteler yapilir. Kofteler, 3 cay kasigi tuz katilan kaynar suda haslanir. Rengi donup suyunu ceken ete, 2 yemek kasigi tereyagi eklenir. 4 adet kuru sogan kucuk kucuk dogranir ve 2 yemek kasigi tereyagi ile birlikte ayri bir tencerede kavrulur. Pembelesen soganlara kucuk kucuk dogranmis kirmizi ve yesil biberler ilave edilir. Domateslerin kabuklari soyulup kup kup dogranir, sogan ve biberlere eklenir. Sos; 1'er tutam karabiber, pul biber, kimyon ve yeni bahar eklenip domatesler diriligini kaybedene kadar pisirilir. Haslanan kofteler suzulur ve sosla karistirilir. 1-2 tasim kaynatilip, sosla ozlesen kofteler servis tabagina dokulur. Uzerine kavrulmus et yerlestirilip kiyilmis maydanoz serpilir. Gildirikli Kofte servise hazirdir.