

Gurun Koftesi

Malzemeler

Dis Harci Icin:

1.5 kase ince bulgur

2 patates

1,5 yemek kasigi un

Tuz

2 yemek kasigi irmik

1 adet yumurta

Ic Harci Icin:

250 gram kiyma

2 adet kuru soğan

1 corba kasigi domates salcasi

Tuz, karabiber, pulbiber

1 su bardagi ceviz ici

2 yemek kasigi tereyagi

Kizartma Harci Icin:

3 adet yumurta

2 yemek kasigi un

Yapilisi

Koftenin dis harci icin ince bulgur ile haslanip ezilmis patates puresi yogurulur. Icine tuz, irmik ve yumurtalar eklenip tekrar yogurulur. Ic harci icin ince dogranmis soğanla kiyma kavrulur. Domates salcasi ve baharatlar eklendikten sonra tum malzeme birbiri ile ozlesene kadar kavrulur. Son olarak iri cekilmis ceviz eklenip karistirilir ve ocaktan alinir. Hazirlanan dis harctan ceviz buyuklugunde parcalar alinip icleri oyulur. Ic harc ile doldurulup yuvarlanarak kapatilir. Kizartma icin derin bir kasede yumurta ile unu cirparak bir harc hazirlanir. Kofteler tuzlu kaynar suda haslanip suzgec kasikla bir tabaga alinir. Yumurtali harca bulanip kizgin yagda kizartilir ve sicak olarak servis yapilir.