

Icli Kofte

Malzemeler

1 su bardagi yagsiz kiyma

2 su bardagi ince bulgur

1 adet yumurta

2 cay kasigi tuz

1 corba kasigi salca

Icine:

1 su bardagi kiyma

1 adet orta boy sogan

2 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

1 su bardagi iri cekilmis ceviz

1/3 demet maydanoz

Yapilisi

ONCELIKLE icli koftenin dis malzemesini iyice yogurun. Arada elinizi islatarak cig kofte gibi yogurun. Ici icin, kiymayi kendi yagiyla kavurun. Ince dogranmis sogan ekleyip kavurmaya devam edin. En son tuz, karabiber, ceviz ve maydanoz ekleyip pisirin. Kofteden yumurta buyuklugunde parcalar koparip, parmaginizla ortasini acin ve kenarlarini inceltin. Icine 1 corba kasigi harctan koyup, kapatın. Arada elinizi suyla islatmayi ihmal etmeyin. Daha sonra kofteleri kizgin siviyağda kızartın ya da tuz konulmuş suda haşlayın.