

Irmik Koftesi

Malzemeler

500 gram irmik

125 gram margarin

2 yemek k. yogurt

1 cay k. tuz

Ici Icin:

600 gram yagsiz kiyma (kuzu veya dana)

1-2 tatli k. kirmizi pulbiber

1-2 tatli k. karabiber

Tuz

50 gram tereyag

Yapilisi

Kiymaya 1 kahve fincani su ve tuz ile tavada karistirarak kavurun. Kiyma suyunu salmali, cekmeli, bulgur gibi tane tane olmalı, yapismamalidir.

Kiyma suyunu cekince kirmizi biber ve yagini ekleyin. Ocaktan alinca karabiberini ekleyin. Sogumaya birakin.

Irmigi bir kaseye bosaltin. Uzerine tuzu atin. Yagi bir tavada eritin. Irmik ile karistirin. Yag irmikle iyice karissin. Irmikli karisimi 30 dakika bekletin.

Irmikli karisim 2 kasik yogurt ekleyip elinizle karistirin. Bir kac avuc su ile karisimi hamur yapin ve kapanabilecek hale getirin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip elinizi suya batirip yassilastirin. Icinde kiymali ic koyun; kapatın ve elinizi suya batirip uzun kofte sekli verin.

Hazirladiginiz kofteleri, tabani su ile hafif iletilmis tepsi veya tabaga dizin.

Buzdolabinda 1 saat bekletin.

Kofteleri bol yagda kizartin. Kizarttikten sonra servis tabagina alin. Sicak veya soguk servis yapin.