

Ispanakli Arap Koftesi

Malzemeler

1 kg suzme yogurt
250 gr kiyma
2 demet ispanak
1 su bardagi ince bulgur
1 tane orta boy sogan
3 tatli kasigi toz biber
4 dis sarimsak
1 cay kasigi karabiber
1 miktar un

Yapilisi

Oncelikle kofte harcini yapip yogurarak baslayalim.Bulguru genis bir kaba koyalim.ince ince kiydigimiz soganlari, toz kirmizi biberi, karabiberi, tuzu ve yumurta ile 250 gr kiyma; 1 avuc un ekledikten sonra bir guzel yoguralim. Yogurduktan sonra findik buyuklugunde kofteler yapin. Hazirlanan kofteler buharda haslanir sonra da sivi yagda kizartilir. 2 demet ispanak tuzla bir guzel ovularak yikanir. 1 kg suzme yogurt, 4 dis ezilmis sarimsakla karistirilir ve ispanaklar eklenip harmanlanir. Pisirilen kofteler yogurdun uzerine yerlestirilir. 1 tatli kasigi pul biber tereyaginda kizdirilir ve yemegin uzerine dokulur ve servise sunulur. ellerimize saglik