

Ispanakli Icli Kofte

Malzemeler

Dis harci icin:

3 kase koftelik bulgur

5 kase un

Tuz

Su

Ic harci icin:

1 kg ispanak

6-7 orta boy sogan

1 tatli kasigi kimyon

1 yemek kasigi biber salcasi

Yarim cay bardagi siviya

Sosu icin:

2 yemek kasigi biber salcasi

1.5 su bardagi siviya

6-7 dis ezilmis sarimsak

Yapilisi

Ispanaklar temizlendikten sonra iri dogranir. Ispanaklar sicak suya batirilip soguk su dolu kaseye alinir. 1-2 dakika beklettikten sonra suzular. Soganlar yemeklik dogranip siviya ile bir tencereye alinir. Rengi donene kadar kavrulan soganlara salca ekleyip karistirilir. Ispanaklar sikilarak tencereye kimyonla birlikte alinir. Karistirilip sogumasi icin kenara alinir. Hamur icin bulgur soguk su ile islatilir. Un, tuz ve su eklenerek yogurulur. Hamurdan limon buyuklugunde parcalar kopartilip avuc icinde acilir. Ispanakli ic harcından konulup kapatilir. Kofteler kaynar tuzlu suda haslanip suzgec kasikla servis tabagina alinir. Sos icin siviya da salca kavrulup sarimsak eklenir ve koftelerin uzerine gezdirilir.