

Kabakli Ayranlı Kofte

Malzemeler

4 adet kabak

3 su bardağı yarma

1/2 kase mercimek

4 diş sarımsak

500 gram yogurt

2 yemek kaşığı un

Sosu için:

100 gram tereyağı

2 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yapılışı

Uç su bardağı yarma sıcak suyla ıslatılır. Dört kabak soyulup doğranır. Suyunu ceken yarmalar yogurulur. Yogurulan yarmadan nohut buyuklugunde kofteler yuvarlanir ve birbirlerine yapismamasi icin uzerlerine un serpilir. Yarmadan kofteler kabaklar ve mercimekler ayri tencerede haslanir. Haslanan kabak mercimek ve yarmalar bir tencereye alinip karistirilarak pisirilir. Tuzlanip dovulen dort dis sarimsak 500 gram yogurtla karistirilir. Sos icin tereyagi sivi yag ile eritilir. Pisen yarmadan kofte, kabak ve mercimek sarimsakli yogurdun icine dokulur. Eriyen tereyagina iki tatli kasigi nane, bir tatli kasigi da kirmizi biber serpilip yakilir. Servis tabagina alinan ikramin uzerine sos dokulur.

Kabakli ayranlı kofte sunuma hazirdir.