

Kibbe Blebni

Malzemeler

1 kg koftelik bulgur
500 gram koftelik dana eti
1 tatli kasigi feslegen
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi biber salcasi
1 sogan
Tuz
600 gram tuzlu yogurt
1,5 lt su
1 kahve fincani pirinc
Ic harci icin:
250 gram kiyilmis ic yagi
1 sogan
3 cay kasigi pul biber
3 cay kasigi kuru nane
3 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Dis harc icin bulgur islandıktan sonra baharat, salca ve sogan eklenip yogurulur. Koftelik et konulur ve butunlesinceye kadar tekrar yogrulur. Bu arada ic harci icin ic yag baharat ve soganla pisirilmeye birakilir. Kofte harci kucuk yumrular halinde yuvarlanarak avuc icerisinde parmakla oyulur. Icerisine 2-3 cay kasigi hazirlanan ic harc konularak diger ucu kapatilir. Tencereye alinan tuzlu yogurt su ile acilir. Pirinc ilave edilerek orta ateste kaynatilarak pisirilir. Pisen corbaya daha once hazirlanan kofteler ilave edilir ve 10 dakika kaynatilir. Pul biber ve nane ile servis edilir.