

Kisir Koftesi

Malzemeler

1 kilo kemikli dana eti
2 su bardagi ince bulgur
3 yemek kasigi un
2 adet yumurta
2 adet sogan
2 yemek kasigi domates salcasi
1 kase domates kurusu
2 yemek kasigi pul biber
1 tatli kasigi kuru nane
1 tatli kasigi karabiber
1 cay kasigi kekik
Sosu icin:
2 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

lki su bardagi ince bulgur sicak suyla karistirilir ve sismesi icin kapali olarak dinlendirilir. lki adet sogan rondoda cekilir.Bu sirada 1 kilo kemikli dana eti tuz serpilerek duduklu tencerede haslanir. Demlenen bulgura, uc yemek kasigi un, ve iki yumurta eklenir. Cekilen soganlar, pul biber, karabiber, kuru nane ve kekikle birlikte diger malzemelerle bulusturulur. Harc cig kofte gibi yogurularak istenen kivama gelmeden iki yemek kasigi salca eklenir. lstenen kivama gelen hamurdan misket buyuklugunde kofteler hazirlanarak un serpilmis tepsiye koyulur. Bu sirada haslanan etin suyu suzular. Etler didiklenir ve tereyaginda salca kavurulur. Hazirlanan salcali sos et suyuna karistirilir ve hazirlanan koftelerde eklenerek pisirilmeye baslanir. Didiklenen etlerde eklenen yemegimiz guzelce pisirilir.
Kisir koftesi sunuma hazirdir...