

Kitel(Siirt Koftesi)

Malzemeler

1 kilo ince bulgur

2 su b. su

1 tatli k. tuz

Ici Icin

Yarim kilo kiyma

2 adet kuru sogan

125 gram margarin

Yarim demet maydanoz

1 Tatli kasigi Reyhan

Karabiber, Kirmizi Pul Biber, Tuz

Haslamak Icin

Su, Tuz

Yapilisi

Oncelikle bulgur, su ve tuzu derin bir kaba alin. Bulgur tum sertligini kaybedip, yumusayana kadar iyice yogurun. Diger taraftan ic malzeme icin kiyma,ince kiyilmis sogan ve maydanoz, margarin, reyhan, tuz, karabiber ile pul biberi derin bir kaseye alip karistirin.

Hazirladiginiz bulgurlu harctan limon buyuklugunde parcalar koparin ve bas parmaginizla acip, incelterek yuvarlak sekil verin. Iicine kiymali ic harctan 1 corba kasigi koyun ve kapatın. Ic malzeme bitene kadar islemi tekrarlayin. Kofteleri kaynamis tuzlu suda 10 dk. haslayin ve sicak olarak servis yapin.