

Kofteli Kuru Bamyas

Malzemeler

500 gram dana kiyma
300 gram kuru bamyas
1 cay tabagi un
1 adet sogan
1 adet limon
1 kasik salca
2 tatli kasigi pul biber
2 kasik zeytinyagi
1 cay kasigi elma sirkesi

Yapilisi

Kurutulmus bamyalar kaynayan suda haslanmaya baslanir. Uzerine 1 cay kasigi elma sirkesi ve limon sikilir. 500 gram kiymenin uzerine 1 tatli kasigi pul biber ve tuz serpilir. Kiyma iyice yogurulur. Kiymadan kucuk kofteler yuvarlanip un serpilip tepsiye koyulur. Haslanan bamyaların suyu suzular. 1 sogan yemeklik dogranir ve 1 kasik zeytinyagi ile kavurulur. Uzerine 1 kasik salca katilir, 1 tatli kasigi da pul biber serpilerek kavurilmaya devam edilir. Una bulan kofteler de ayri bir tencerede zeytinyaginda kizartilir. Kavurulan sogan ve salcalara haslanan bamyalar eklenir karistirilir. Uzerine su ve birkac dilim de limon koyulur pisirmeye baslanir. Kizaran koftelerde bamyalarla karistirilerek pisirilir.

Kofteli kuru bamyas sunuma hazirdir...