

Kolay Cig Kofte

Malzemeler

3 su bardagi ince bulgur
2 dis sarimsak
2 adet kuru sogan
2 adet domates
3 yemek kasigi biber salcasi
3 yemek kasigi domates salcasi
5 corba kasigi sivi yag
Tuz
Pul biber
Toz biber
2 yemek kasigi isot
3-4 adet taze sogan
1 tutam maydanoz

Yapilisi

Sogan ve sarimsagi robottan veya rendeden gecirip pure haline getirin.Genisce bir kaba bulguru,domates ve biber salcalarini,baharatlari,robottan gecirdigimiz sogan ve sarimsagi ayrica 2 yemek kasigi sivi yagida ekleyip yogurmaya baslayin.Bulgur ile diger malzemeler bir butun haline geldikten sonra , uzerine hafif su dokup rengini ve kivamini alana kadar yogurun.Cig koftenin kivama geldigini hissettikten sonra tadini kontrol edin isterseniz baharatlari bu asamada biraz daha koyabilirsiniz.Son olarak maydanoz ve taze sogani ince ince kesip cigkoftenin icine koyun.Bu sekilde bir kere daha yogurun.Daha koparip, sikip sekil verin.