

Kursun Asi

Malzemeler

1 su bardagi haslanmis nohut
1 cay bardagi haslanmis yesil mercimek
30 gr tereyagi
1 adet orta boy kuru sogan
1 adet tatli yesil sivri biber
2 yemek kasigi domates salcasi (olcunun yarisini biber salcasi kullanabilirsiniz) (3-4 adet domates de kullanabilirsiniz)
1 cay kasigi tuz
2 cay kasigi kirmizi toz biber, kuru nane
8 su bardagi sicak et suyu
Bulgur koftesi icin;
1 su bardagi ince koftelik bulgur
2 yemek kasigi irmik
2 su bardagi ilik su
1 su bardagi un
1 yemek kasigi domates salcasi
1 adet yumurta
1 cay kasigi tuz
400 gr haslanmis kusbasi et

Yapilisi

Ilk olarak bulgur asini yaparak baslayalim. bulguru ve irmigi genis bir kaba koyup suyu ekleyin. 15 dakika kadar bekletin. Tuz ve salcayi ilave edip yogurmaya baslayin. Un ve yumurtayi katip macun kivamina gelinceye kadar yogurun. Hazirladiginiz hamurdan nohut buyuklugunde parcalar koparip parcalari avuclariniz arasinda yuvarlayin ve bir tepside biriktirin. Corbayi yapmak icin; yagi buyuk bir tencereye koyup orta isili atesin uzerine oturtun. Yag kizinca incecik dogradiginiz sogan ve sivri biberi ekleyin. Surekli karistirarak 2-3 dakika kavurun. Salcayi katip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra haslanmis eti ilave edin. Sicak suyu da aktarip kaynamaya birakin. Kaynamaya baslayinca bulgur koftelerini katip sik sik karistirarak 8-10 dakika pisirin. haslanmis mercimek nohutu ekleyip karistirin. 10 dakika daha pisirdikten sonra tuz, biber ve naneyi serpiştirin. tencerenin kapagini kapatip ocaktan alin. Isterseniz limon suyu ekleyip sicak olarak servis edin. Afiyet olsun.