

Kurt Koftesi

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

2.5 su bardagi su

3 yemek kasigi kirik bugday

7 yemek kasigi un

2 soğan

Tuz, karabiber, pulbiber, kekik

Salca sos için:

2 yemek kasigi salca

1 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi siviyağ

Tuz, pulbiber

Servis için:

Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Bulgur, kirik bugday, un, ince dogranmis soğan ve baharatlar bir kaseye alinir. Uzerine su eklenip yogurulur. Kofte harci avuc icinde sikilarak sekillendirilir. Kofteler kaynar suya atilip suyun yuzeyine cikana kadar haslanir. Suzulup servis tabagina alinir. Salca sos için tereyagi ve siviyağ kucuk tavada salcayla karistirilir. Baharatlar ve cok az su eklenir. Koftelerin uzerine sarimsakli yogurt ve salca sos gezdirilip servis yapilir.