

Kuru Kofte

Malzemeler

Kofte için:

1 kase koftelik bulgur

1 yumurta

1 su bardagi sıcak su

1 tatli kasigi tuz

Yarim su bardagi un

Sosu için:

1 sogan

1 dal yesil sogan

1 demet maydanoz

1 yemek kasigi biber salcasi

Yarim su bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Bulgur sıcak su ile ıslatılıp yarım saat dinlendirilir. Yogurulduktan sonra yumurta eklenip tekrar yogurulur. Hamurlasınca un ve tuz eklenip tekrar yogurulur. Hamurdan misket büyüklüğünde toplar yapılır. Derin bir tencerede 1 lt su kaynatılır. Tuz serpilip karıştırıldıktan sonra köfteler eklenip haslanır ve suzulur. Sos için zeytinyagında yemeklik doğranmış soğan kavrulur. Salça eklenip karıştırıldıktan sonra yarım su bardagi sıcak su eklenir kaynatılır. Kiyilmiş maydanoz eklenip karıştırılır. Haslanmış köfteler sos ile karıştırılır. Halka kesilmiş soğan ile süslenerek servis yapılır.