

## Maras Usulu Eksili Bulgur Koftesi

### Malzemeler

2 su bardagi koftelik(ince)bulgur

1 su bardagi irmik

Tuz

Sosu icin:

1 kuru sogan

1 yemek kasigi salca

1 yemek kasigi sivi yag

Karabiber, pulbiber

1 adet limon suyu

### Yapilisi

1,5 su bardagi sicak su ile bulgur ve irmigi islatiyoruz ve 1 saat bu sekilde dinlenmeye birakiyoruz, daha sonra tuzunu ekleyerek ve su ile elimizi islatarak yoguruyoruz.

Yogurdugumuz karisimdan findik buyuklugunde parcalar yuvarlayip hazirliyoruz, diger tarafta soganimizi ince ince dograyip ya da rondoda cekip yagda azcik kavurduktan sonra salcasini ve baharatini ekliyoruz ardindan goz karari suyunu(cok sulu seviyorsaniz suyu artirabilirsiniz) ekleyip kaynayinca koftelerimizi dokuyoruz. AFIYET OLSUN:)