

Maras Usulu Eksili Kofte

Malzemeler

koftesi icin;

2,5 su bardagi koftelik bulgur

1,5 su bardagi irmik

1 su bardagi un

1 adet yumurta

1 yemek kasigi biber salcasi

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi kimyon

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi pul biber

Suyu icin;

3 adet domates rendesi

3 dis sarimsak

yarim cay bardagi sivi yag

1 yemek kasigi biber salcasi

1 cay kasigi pul biber

1 tatli kasigi tuz

1 kase haslanmis nohut

1 tatli kasigi nane

Yapilisi

kofteleri icin; bulgur salca, kimyon, karabiber, tuz ekleyin biraz sicak su ekleyerek bes dakika dinlendirelim.

Yumusayan bulguru biraz su ekleyerek iyice yoguralim. Sonra yumurtayi ekleyelim yogurmaya devam edelim. Un ve su yardimi ile kivamli bir hamur elde edelim.

kucuk parcalarla alarak nohuttan biraz buyuk kofteler yapalim. Suyumuza gecelim; tencereye sivi yag, salca ve rendelenmis sarimsaklari ekleyerek kavuralim. Domates ve baharatlari ekleyerek pismeye birakalim sosumuz pistikten sonra uzerine goz karari sicak su ve tuz ekleyip kaynamaya birakalim. Su kaynayinca icine kofteleri ve nohutlari ekleyelim, kofteler pisince uzerine nane ekleyerek altini kapatalim. servise hazir afiyet olsun.