

Mirik Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi irmik

3 patates

2 yemek kasigi un

1 yumurta

1 yemek kasigi tuz

Kizartma icin:

Siviyag

Sosu icin:

250 gram dana kiyma

1 tatli kasigi kararbiber

1 tatli kasigi pulbiber

1 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi kimyon

1 kuru sogan

1 dis sarimsak

Yarim demet maydanoz

1 yemek kasigi salca

Servis icin:

Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Bulgur ve irmik bir kaba alinip karistirilir. Uzerine sicak su eklenip kapagi kapatilir.

Patateslerin kabuklari soyulup kup seklinde dogranir. Kizgin yagda kizartilir. Sisen bulgur ve irmik yogurulur.

Yumurta, tuz ve un eklenip iyice yogurulur. Findik buyuklugunde kofteler hazirlanir. Un serpilmiş bir tepside bekletilir. Uzerinin sosu icin sogan yemeklik dogranip kavrulur.

Kiyma eklenip suyunu

birakip cekene kadar tekrar kavrulur. Son olarak salca ve baharat eklenip iyice

harmanlanir. Kofteler kaynar tuzlu suda haslanip suzulur. Servis tabagina yayilip orta kısmi acilir. Koftelerin ortasına

kizarmis patatesler yerlestirilir. Koftelerin ve patateslerin uzerine kiyma sos yayilir.

Istege bagli olarak sarimsakli yogurt ile servis yapilir.