

## Mirik Koftesi

### Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi irmik

2 yemek kasigi un

1 adet yumurta

1 yemek kasigi tuz

3 adet patates

Sosu icin:

200 gram dana kiyma

1 adet soğan

1 yemek kasigi salca

1/2 bag maydanoz

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi pul biber

### Yapilisi

İki su bardagi ince bulgura bir su bardagi irmikle bulusturulup, uzerine sicak su koyulur.

Kabuklari soyulup, kup kup dogranan uc patates kizartilir. Suyunu ceken irmik ve ince

bulgur yogurulmaya baslanir. Irmik ve bulgura bir yumurta kirilir, tuz serpilir ardindan

da un eklenip yogurulmaya devam edilir. Istenen kivama gelen hamurdan kofteler yuvarlanir

ve kaynar suda pisirilir. Sos icin bir soğan yemeklik dogranip, kavurulur. Soğanlar

pembelesirken, 200 gram dana kiyma eklenerek kavrulmaya devam edilir. Bir yemek kasigi

salca, birer tatli kasigi da karabiber, nane ve pul ve pul biber serpilip karistirilir.

Kiyilan yarim bag maydanozda kavrulan malzemelere eklenip karistirilir. Haslanan mirik

koftelerin suyu suzular. Nar gibi kizaran patatesler servis tabagina alinir. Patateslerin

ortasi acilip, mirik kofteler koyulup, uzerine kiymali soğanli sos dokulur.

Mirik kofte sunuma hazirdir...