

Nardanası

Malzemeler

1 su bardağı simindirik
1 su bardağı koftelik bulgur
4 parça kuzu incik
200 gr az yağlı kuzu kıyma
2 adet kuru soğan
2 yemek kasığı salça
1 yemek kasığı nar ekşisi
1 çay kasığı pul biber
1 kase nar

Yapılışı

: 4 parça kuzu incik haslanir. 1'er bardak simindirik (bulgur unu) ve ince bulgur karıştırılır ve 1 çay kasığı tuz serpilip biraz suyla ıslatılır. 200 gr kuu kıymayla birlikte birbirini tutana kadar güzelce yoğrulur. Hazırlanan harctan misket büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. 2 adet kuru soğan yemeklik doğranır. Yarım çay bardağı sıvı yağda soğanlar kavrulur. 2 yemek kasığı salça eklenip 1 çay kasığı tuz ve pul biber serpilir, 1 yemek kasığı nar ekşisi ilave edilir. Haslanmış kuzu incikler de tencereye yerleştirilir. Etlerin üzerine gelecek kadar et suyu dokulur. Kaynamaya başlayınca köfteler atılır. Köfteler haslanana kadar pisirilir. Pisen yemegin üzerine nar taneleri serpilir.