

Nohutlu Eksili Kofte

Malzemeler

1 kase haslanmis nohut
Yarim kase mercimek
4 patates
1 kase bulgur
2 yemek kasigi un
1 yumurta
1 yemek kasigi nar eksisi
2-3 parca limon tuzu
Sos icin:
2 yemek kasigi tereyagi
2 sogan
Yarim yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
Nane

Yapilisi

Bulgur islanir. Un ve yumurta eklenip yogurulur. Misket kofte hazirlanir. Mercimek suyla bir tencereye alinip haslanir. Patatesler kup dogranip mercimege eklenir. Kofteler de mercimege eklenip pisirilir. Haslanmis nohut, nar eksisi, limon tuzu da eklenir. Diger tarafta tereyagi ile yemeklik dogranmis sogan kavrulur. Salcalar eklenip kavrulur. Son olarak nane eklenip eksili koftenin uzerine gezdirilir.