

Pancar Yapragi Koftesi

Malzemeler

- 3 demet pazi
- 1 kase kırık bugday
- 1 kase ince bulgur
- 3 yemek kasigi un
- 4 adet sogan
- 1 yemek kasigi domates salcasi
- 1 yemek kasigi biber salcasi
- 1 cay kasigi pul biber
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 cay kasigi yenibahar
- 1 cay kasigi kimyon
- 3 yemek kasigi tereyagi
- 1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Ince bulgur ve yarma (kırık bugday) 1 cay kasigi tuz serpilip ilik suyla ıslatilir. Pazi yapraklari kaynayan suda 1-2 dakikabekletilip suzgece alinir. Bulgur ve yarma 3 yemek kasigi unla birlikte birbirini tutana kadar hamur gibi yogrulur. Yapraklar boyuna ikiye kesilir ve yogrulan harc yerlestirilip kalem gibi sarildiktan sonra tencereye dizilir. Sarmaların; uzerine biraz sivi yag gezdirilir. Uzerlerine cikmayacak kadar su dokulup, tabak kapatilarak pismeye birakilir. Sosu icin; 4 adet kuru sogan kucuk kucuk dogranir. 3 yemek kasigi tereyagi ve yarim cay bardagi sivi yag ile birlikte soganlar kavrulur. Pembelesen soganlara 1'er yemek kasigi domates ve biber salcasi eklenir. Salca kokusu cikana kadar soganla birlikte kavrulur ve 1'er cay kasigi pul biber, karabiber, yenibahar ve kimyon serpilir. Sosun kivami suyla seyreltilir. Pisen pancar yapragi kofteleri servis tabagina dizilir ve uzerine sos dokulur. Pancar Yapragi Koftesi servise hazirdir.