

Patatesli Icli Kofte

Malzemeler

500 gr esmer bulgur

250 gr irmik

150 gr kavurma

4 adet patates

2 adet soğan

1 adet yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi salca

1 cay kasigi kirmizi toz biber

Pul biber

Yapilisi

Dis harci icin; yarim kilo esmer bulgur sicak suyla islatilir, 1 cay kasigi tuz serpilip demlenmeye birakilir. Ici icin; 4 adet patates haslanip soyulur ve ezilir. 2 adet soğan kucuk kucuk dogranir. 150 gr kavurma tavaya alinir ve soğanlar pembelesene kadar sotelenir. 1 tatli kasigi salca ve 1 cay kasigi kirmizi toz biber katilip ezilmis patatesler eklenir. ic harc tum malzemeler ozlesene kadar harmanlanip ocaktan alinir. Dis harci icin; islatilan bulgura 1 yumurta kirilir, 250 gram irmik katilip yavas yavas su dokulerek hamur gibi yogrulur. Yogrulan harctan bezeler kopartilir ve canak gibi acilir. Patatesli kavurmali icle doldurulup yuvarlanir. Derin bir tencerede su kaynatilir icine 1 tatli kasigi tuz serpilip icli kofteler atilir. Kofteler suyun yuzeyne cikmaya baslayinca alinir. 2 yemek kasigi tereyaginda pul biber kizdirilir ve icli koftelerin uzerine dokulur.

Patatesli Icli Kofte servise hazirdir.