

Peskutanli Kofte

Malzemeler

500 gr kemikli kuzu kol
1 su bardagi haslanmis nohut
1 su bardagi haslamis fasulye
5 yemek kasigi peskuten
Peskutan Icin;
2 kg yogurt
1 yemek kasigi un
1 yumurta
Koftesi Icin;
2 su bardagi bulgur
1 sogan
1 yumurta
1,5 su bardagi un
1 tatli kasigi biber salcasi
1 tatli kasigi domates salcasi
1 cay kasigi karabiber
1 avuc kuru maydanoz ve reyhan karisimi
Sos icin:
2 yemek kasigi tereyagi
2 corba kasigi siviya
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
2 cay kasigi nane

Yapilisi

Kemikli et suyla bir tencereye alinip 1 saat kadar haslanir. Ete haslanmis nohut ve fasulye eklenip bir tasim kaynatilir. Kofteler icin bulgur bir kaba alinip 1 su bardagi su ile iletir. Uzerine rendelenmis sogan, yumurta,salcalar, kuru maydanoz, reyhan ve un eklenip iyice yogurulur. Minik kofteler hazirlanip tencereye eklenir. Peskutan su ile acilarak eklenir. Sos icin tereyagi ve siviya karisiminda salcalar yakilip, nane eklenip yemegin uzerine gezdirilir. Peskutan icin; 2 kg mayalanmis yogurt acilarak ayran kivamina getirilir. Icine 1 yumurta ve un katilarak karistirilip pisirilir. Kaynaya kadar karistirilir ve sogutulur. Bez keseye doldurulup 2 gun boyunca suzulur. Peskutan kullanima hazir hale gelir.