

Peynirli Cig Kofte

Malzemeler

Yarım kalip beyaz peynir
1 su bardagi ince bulgur
1 adet orta boy kuru sogan
1 corba kasigi biber salcasi
1 corba kasigi domates salcasi
15-20 dal maydanoz
3 corba kasigi zeytinyagi
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Bulgurun uzerine 1 su bardagi ılık su ve rendelenmis sogan eklenir ve karistirilir, 10 dakika bekletilir.

Uzerine ezilmis peynir, salcalar, kiyilmis maydanoz, zeytinyagi, tuz ve pul biber eklenir ve guzelce ozlesene dek yogrulur.

Harctan parcalar alinir, cig kofte sekli verilir.

Servis tabagina dizilir ve peynirli cig kofte hazir
ellerimize saglik