

Reyhanli Misket Kofte

Malzemeler

500 gram cigkoftelik yagsiz kiyma

500 gram koftelik bulgur

1 adet sogan

2 corba kasigi domates salcasi

Tuz, karabiber, reyhan, pulbiber

Yapilisi

Kiyma sudan gecirilip bulgur ile derin bir kaba alinip yogurulur. Baharatlar eklenip tum malzeme iyice ozlesene kadar iyice yogurulur. Hamurdan misket buyuklugunde kofteler hazirlanir. Derin bir tencerede yag ile ince dogranmis sogan ve domates salcasi kavrulur. Uzerine sicak su ve reyhan eklenip kaynatilir. Kaynayan suya kofteler eklenip pisirilir.