

Sarimsakli Kofte

Malzemeler

1 kg. ince bulgur
2 su bardagi su
1 kg. orta boy domates
5 bas (35-40 dis) sarimsak
1 demet maydanoz
1/2 su bardagi un
2 adet yumurta
10 su bardagi su
1 adet limon
1 cay bardagi cicekyagi
Karabiber,kimyon,tuz

Yapilisi

Bulguru tepsiye koyup 2 su bardagi sicak su ile islatalim.Kabarincaya kadar bekletelim.

Yumurta, tuz ve baharatlari ilave edip ara sira su serperek ozlesene kadar iyice yoguralim. Findik buyuklugunde parcalar koparip avucunuzda yuvarlayalim. Serce parmaginizla ortasinda kucuk bir cukur olusturup unlanmis tepsiye dizin.

Kaynamakta olan 10 bardak suya yarim limon suyu ve kofteleri ekleyip haslayalim. Kofteler suyun ustune cikmaya baslayinca genis bir kaba alalim

.Sarmisaklari ince kiyip yagda kavuralim. Kabuklari soyulup kup dogranmis domatesleri ilave edip pisirelim. Kofteleri ekleyin ve bir tasim kaynatip ocaktan alalim. Ince kiyilmis maydanoz ve yarim limon suyu ekleyip tahta kasikla harmanlayalim. Sicak olarak servis yapalim.

AFIYET OLSUN