

Sarimsakli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

2,5 su bardagi un

2 su bardagi su

Tuz

Sos icin:

1 corba kasigi biber salcasi

7-8 dis sarimsak

5-6 adet orta boy domates

1 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Bulgur sicak su ile islatilip sisirilir. Un ve tuz eklenip yogurulur. Karisimdan misket buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlanir ve ortasina bastirilarak dugme sekli verilir. Kofteler kaynar suda haslanip suzulur. Diger tarafta yag, rendelenmis domates, salca ve bol sarimsak ile sos hazirlanir. Kofteler sosla harmanlanir, servis tabagina alinip kiyilmis maydanoz ile servis yapilir.