

Sarimsakli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

4 yemek kasigi un

1 su bardagi su

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi kimyon

1 tatli kasigi toz biber

1 yumurta

Sarimsakli sos icin:

4 dis sarimsak

4 adet domates

Yarim cay bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi salca

1 tatli kasigi toz biber

Yarim demet maydanoz

Yapilisi

Bulguru genis bir kaba koyup , bir su bardagi suyu ekleyip bulgur yeterince islandiktan sonra unu, tuzu, kimyonu, toz biberi ve yumurtayi ekleyip 10 dakika yogurun.

Yogurdugunuz karisimdan findik buyuklugunde kofteler yuvarlayip, ortalarini cukurlastirin.

Tencereye su ve 1 tatli kasigi tuz ekleyip kaynatin ve kofteleri haslayin.

Sosunu hazirlamak icin,yagi isitin, soyup kup dogradiginiz domatesi ve rendelenmis sarimsagi ekleyin.

Biraz pisirdikten sonra, salcayi,toz biberi ekleyip sosun kivami biraz koyulasana kadar pisirin.

Hasladiginiz kofteleri suzup, tabaga alin.

Uzerine sosu gezdirip ince ince kiydiginiz maydanozu ekleyip servis yapin.