

Sivas Usulu Icli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

Yarim su bardagi irmik

1 yumurta

Tuz, pul biber

1 avuc un

Ic harci icin:

2 sogan

2 yemek kasigi tereyagi

Yarim kg satirarasi et

Yarim su bardagi ceviz ici

Tuz, karabiber, pul biber

Yarim demet maydanoz

1 yemek kasigi salca

Uzeri icin:

2-3 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Icli koftenin disi icin bulgur ve irmik sicak su ile iletilir. Yumurta, tuz, pulbiber ve un eklenip iyice yogurulur. Hamur dinlenmeye birakilir. Ic harc icin sogan ince kiyilip tereyagi ile kavrulur. Et eklenip suyunu birakip cekene kadar kavrulur. Salca ve baharatlar ilave edildikten sonra iyice karistirilir. Ceviz ici eklenip sogumaya birakilir. Koftenin dis harcından cevizden biraz buyuk parcalar alip yuvarlandiktan sonra acilir. Soguyan ic harc ile doldurulduktan sonra kapatilir. Kofteler kaynayan tuzlu suda haslanip suzulur. Servis tabagina alinan koftelerin uzerine eritilmis tereyagi gezdirilir.