

Soganli Kofte

Malzemeler

100 gr ic yag
3 adet sogan
2 su bardagi simit
1 su bardagi kisirlik bulgur
1 tatli kasigi sumak tozu
1 cay kasigi pul biber
1 tutam karabiber
1 tutam limon tuzu
Aldigi kadar un
Uzeri icin;
Sivi yag
Pul biber

Yapilisi

simit (bulgurun en ince hali) ve kisirlik bulgur karistirilir, tuz katilip sicak suyla ıslatilir. ıslatilan bulgur aldigi kadar unla birlikte toparlanip malzemeler birbirini tutana kadar yogrulur. 3 adet sogan kucuk kucuk dogranip suyu sikilir. Sogan; ic yag, 1 cay kasigi pul biber, 1 tutam karabiber ve 1 tatli kasigi sumak tozu (elenmis sumak) ile yogrulur. Yogrulan bulgurlu dis harc icli kofte gibi acilir ve soganli harcla doldurulduktan sonra kapatilip yuvarlanir. Kofteleri pisirmek icin su kaynatilir ve icine 1 tutam limon tuzu atilir. Kofteler suyun yuzeyine cikana kadar haslanir. Pisen kofteler servis tabagina alinir ve uzerine sivi yagda kızdırılmış pul biber gezdirilir. Soganli Kofte servise hazirdir.