

## Somelek Kofte

### Malzemeler

2 su b. ince bulgur

Yarım su b. irmik

100 gram kiyma

Tuz

Kizartmak Icin

Siviyag, pul biber, nane

### Yapilisi

Ince bulgur, irmik, kiyma ve tuzu bir kaba alip ara ara su ile islatip yeterince yogurun.

Kofteleri ceviz buyuklugunde kopararak elinizde sekil verin. Tencerede suyu kaynatin, hazirladiginiz kofteleri suda pisirin. Kofteler suyun yuzeyine cikmaya baslayinca pismis demektir. Kofteleri dagitmadan kevgir yardimiyla sudan alin.

Servis yapacaginiz zaman tavaya yagi alip kizdirin. Kofteleri icine atarak 2-3 dk.

cevirin. Daha sonra koftelere nane ve pul biber ekleyerek 5 dakika daha surekli cevirerek kizartin. Sicak olarak yaninda sarimsakli yogurt ile servis yapin.