

## Somelek (Sulu Yagli Kofte)

### Malzemeler

3 su bardagi ince bulgur  
1 su bardagi irmik  
Yarim kg kiyma  
1 corba kasigi domates salcasi  
2 corba kasigi biber salcasi  
1 su bardagi haslanmis nohut  
1 lt et suyu  
Yarim litre su  
2 adet sogan  
2-3 dis sarimsak  
1 corba kasigi nane  
kimyon  
Tuz  
Uzeri icin:  
2 corba kasigi tereyagi  
Nane, pulbiber

### Yapilisi

Ince bulgur ve irmik bir kaba alinip su ile ilandiktan sonra yogurulur. Kiyma, tuz, kimyon, domates ve biber salcasi eklenip tum malzeme ozlesene kadar yogurulur. Harctan parmak buyuklugunde kofteler hazirlanir. Derin bir tencerede soganlar salca ile kavrulur. Uzerine et suyu ve su alinir. Kaynayinca icine kofteler atilip haslanir. Haslanmis nohut, sarimsak ve nane eklenip bir tasim kaynatilir. Uzerine yakilmis pulbiber ve nane gezdirilir.