

Suzek Yapmasi Ve Icli Kofte

Malzemeler

Dis Harci Icin;

1 su bardagi pirinc

3 su bardagi ince bulgur

Yarim su bardagi irmik

3 patates

1 sogan

1 tatli kasigi biber salcasi

Tuz, karabiber, pul biber

Ic harci icin:

1 kg kiyma

5 sogan

1 tatli kasigi biber salcasi

Yarim cay bardagi sivi yag

1 kase ceviz

Tuz, karabiber

Yapilisi

Ic harci icin kiyma kavrulur. Ince dogranmis sogan kiymaya eklenip iyice kavrulur. Salca ve baharatlar eklenip karistirildikten sonra sogumasi icin kenara alinir. Dis harc icin pirinc ve patates ayri ayri haslanir. Patatesler soyulup ezilir. Ince bulgur, salca ve baharatla yogurulur. Haslanan pirinc, patates, irmik ve ince bulgur karistirilip iyice ozlesene kadar yogurulur. Dis harctan limon buyuklugunde parcalar kopartilip acildikten sonra ic harc ile doldurulup kapatilir. Icli kofteler kizartilir.

Dis harctan artan malzemedan ceviz buyuklugunde parcalar alinip yuvarlandiktan sonra avuc icinde bastirilarak yassilastirilir. Isiya dayanikli bir suzgece dizilip kaynar su uzerinde haslanir ya da kizartilir.