

Tahinli Ve Susamli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi koftelik bulgur
1 cay bardagi kavrulmus susam
1/2 cay bardagi tahin
4 adet sogan
3 adet domates
1/2 demet maydanoz
1 yemek kasigi sumak
1 yemek kasigi nar eksisi
1 tatli kasigi pul biber
1 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

: 2 su bardagi koftelik bulgur suyla islatilir. 2 adet sogan kucuk kucuk dogranip 1 cay bardagi zeytinyaginda kavrulur. Pembelesen soganlar islatilan bulgura eklenir. 1 limonun suyu sikilir. Bulgur ve sogan harmanlanir. Bulgurun yarisi ayrilir ve 1 cay bardagi kavrulmus susamla yogrulup avuc icinde sikilarak kofteler hazirlanir. 3 adet domates, 2 adet sogan, yarim demet maydanoz dogranip 1 yemek kasigi sumak, 1 tatli kasigi pul biber ve 1 yemek kasigi nar eksisiyle karistilir. Hazirlanan salata servis tabaginin ortasina yerlestirilir. Susamli kofteler tabaga alinir. Kalan bulgur da; yarim cay bardagi tahinle yogrulur ve elde sikilarak kofte sekli verilir, servis tabagina alinir. Tahinli ve Susamli Kofte servise hazirdir.