

Tebside Icli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi sicak su

5 patates

1 tatli kasigi salca

Pulbiber

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

Yarim kg kiyma

2 sogan

1 tatli kasigi biber salcasi

Tuz, karabiber

Yapilisi

Patatesler haslanip kabuklari soyulduktan sonra ezilir. Diger tarafta 2 su bardagi ince bulgur 1 bardak sicak su ile karistirilip demlendirilir. Uzerine ezilmis patates, salca ve pulbiber eklenip yogurulur. Toparlamak icin un eklenip yogurmaya devam edilir. Ic harci icin kiyma suyunu birakip cekene kadar kavrulur. Uzerine yemeklik dogranmis sogan ve baharatlar eklenip birlikte kavrulur. Kare firin kabi yaglanip hamurun yarisi yayiliyor. Uzerine kiymali harc yayilir. Kalan bulgurlu harc ile kiymenin uzeri kapatilir. Biber salcasi ile su karistirilip sos hazirlanir. Kofte'nin uzerine dokulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda yarim saat pisirilir.