

Tepside Icli Kofte

Malzemeler

Hamur için:

2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi irmik

1 tatli kasigi tuz

1 yumurta

2 kasik un

1 kasik salca

Bir miktar tereyagi

ic harci için:

400 gr kiyma

2 adet sogan

1 kasik salca

Kimyon

Tuz

Pulbiber

Maydanoz

Yapilisi

Hamur için irmik, ince bulgur ve tuz derin bir kaba konur uzerini gecmeyecek kadar sicak su eklenip uzeri kapatilir ve dinlenmeye birakilir (yarim saat kadar). Bu sirada ic harci için soganlar ince ince dogranir, kiyma salca, tuz, baharatlarla kavrulur. Altı kapatilince maydanoz eklenip karistirilir. Dinlenen hamura un, yumurta, salca eklenerek yogrulur. Hamur 2 ye ayrilir. Bir borcamin dibi yaglandiktan sonra zemin için ince bir sekilde hamur konur, eller islatilarak duzeltilir. Harc eklenmeden tereyagi kizartilir yarisi hamurun uzerinde gezdirilir. Uzerine harc eklenir, her yere esit dagitilir. En ust kisma ise kalan hamur eklenir (ustteki hamur elde kucuk kucuk yapilip da eklenebilir). Kalan tereyagi here yere gezdirildikten sonra 175 derecede kizarana kadar yaklasik 30 dk pisirilir.Servis için hazır.AFIYET OLSUN:)