

Top Kofte

Malzemeler

500 gr kiyma
1/2 su bardagi yesil mercimek
1/2 su bardagi ceviz
1 kase kirik bugday
1 kase pilavlik bulgur
1 kase ince bulgur
5 adet sogan
4 yemek kasigi tereyagi
1 cay kasigi toz kirmizi biber
1 cay kasigi pul biber
1 silme cay kasigi karabiber
1/2 limon

Yapilisi

Dis harci icin; 1 kase pilavlik bulgurun uzerine 1 kase ince (kisirlik) bulgur ve kirik bugday dokulur. Biraz suyla islatilip dinlenmeye birakilir. Bu sirada koftenin ic harci icin; yarim kilo kiyma kendi yaginda kavrulur. Rengi donen kiymaya 2 yemek kasigi tereyagi katilir ve suyunu cekene kadar sotelenir. 5 adet sogan kucuk kucuk dogranip kiymaya eklenir. Soganlar diriligini kaybedince ic harca 1 cay kasigi tuz, 1 cay kasigi pul biber atilir. Yarim su bardagi haslanmis yesil mercimek ve yarim su bardagi ceviz eklenip tum malzemeler harmanlanir. Ic harc ocaktan alinir ve sogumaya birakilir. Islatilan bulgur ve kirik bugday ozlesene kadar hamur gibi yogrulur. Limon buyuklugunde bezeler alinir ve elde dondurulerek acilir, soguyan kiymali ic yerlestirilip kapatilir ve top gibi yuvarlanir. Tencere suyla doldurulur, icine tuz atilir ve yarim limonun suyu sikilir. Hazirlanan kofteler kaynayan suda haslanir. 2 yemek kasigi tereyaginda; 1 cay kasigi toz kirmizi biber kizdirilir ve koftelerin uzerine gezdirilir. Top Kofte servise hazirdir.