

Tovalak Corbasi

Malzemeler

350 gr kiyma,
1 adet kuru sogan,
1/2 su bardagi ince bulgur,
4-5 dal maydanoz,
1 yumurta
Pul biber,
Karabiber,
Tuz,
2 yemek kasigi un,
2 yemek kasigi sivi yag,
1 yemek kasigi domates salcasi,
1 yemek kasigi biber salcasi,
7 su bardagi su,
4 dis sarimsak,
1/2 su bardagi uzum sirkesi

Yapilisi

Ilk olarak kiymayi bir kaseye koyun.Ince ince kiydiginiz sogani ve maydanozu icine ekleyin, ince bulguru (yikamaniz gerekmiyor), pul biber, karabiber ve tuzunu da ekleyin. Uzerine yumurtayi kirin ve ozlesene kadar yogurun. Bir tepsiye 2 yemek kasigi un serpin. Kiymali karisimdan nohut buyuklugunde yuvarlaklar yapip kofteleri pisireceginiz tencerede 2 yemek kasigi sivi yagi isitin, icine biber ve domates salcasini ilave edip karistirin.Icine 7 bardak su ekledikten sonra karistirmaya devam edin. Kofte yuvarlaklarini salcali suya, fazla unlarini elinizle silkeleyip bolum bolum yavasca atin. Tuzu yeterli degilse ekleyin. Orta ateste yaklasik 25-30 dakika pisirin.Ocagin altini kapatip biraz dinlendirdikten sonra servis tabagina alarak afiyetle yiyin :) ellerimize saglik