

Yagli Kofte

Malzemeler

3 cay bardagi ince bulgur

Yarim sogan

Yarim bas sarimsak

1 kavanoz domates rendesi

2 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

1 yemek kasigi sadeyag

Yarim su bardagi siviyağ

2 yemek kasigi pulbiber

1 cay kasigi karabiber

Tuz

Yapilisi

Ince bulgur, ince dogranmis sogan ve sarimsak, domates ve biber salcalari derin bir kaba alinip yogurulur. Domates rendesi, sadeyag ve siviyağ eklenip tekrar yogurulur. Baharatlar eklenip son kez yogurulup topak seklinde sikilip sekillendirilir. Pirpirim salatasi icin; pirpirimler ayiklanip yikanir. Ince dogranmis sogan, kirmizi ve yesil biberler, kup dogranmis domatesler eklenip harmanlanir. Limon suyu, nar eksisi, tuz ve pulbiber eklenip yagli kofte ile servis yapilir.