

Yalanci Icli Kofte

Malzemeler

2 su bardagi koftelik bulgur
4 adet haslanmis iri patates
1 yumurta
yeteri kadar tuz
ic malzamesi:
200 gram kiyma
1 bas soğan
1 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
yeteri kadar tuz

Yapilisi

Sicak suyla demlendirilerek hazirlanmis bulgurun icine patatesler rendelenir.
Yumurta ve tuz ilave edilerek yogurun.
Kiyma suyu cekene kadar kavrulur.
Soğan dogranarak ilave edilir.
Pul biber, karabiber ve tuz ile tatlandirilir.
Bulgurdan mandalina buyuklugunde parca koparilip avuc icinde duzlestirilir.
Hazirlanmis olan ic harci 1 tatli kasigi konarak kapatilir.
Yuvarlak hale getirin ve bol kizgin yagda kizartin.
koftelerimiz hazir
afiyet olsun