

Yogurtlu Bulgur Koftesi

Malzemeler

2 su bardagi ince bulgur
3 corba kasigi un
2 su bardagi sicak su
500 gr kaymakli yogurt
3 dis sarimsak
1 adet sogan
3 corba kasigi margarin
1 adet yumurtanin aki
1 corba kasigi nane
pulbiber
tuz

Yapilisi

Bulguru derin bir kaba alip sicak suyu dokun ve uzerini kapatın ve yumusayana kadar bekletiniz.

Sogani rendeleyin.

Sarimsaklari ezin.

Bulgur yumusayınca rendelenmis sogan, un, tuz, sarimsak, nane ve yumurta akini ekleyip iyice yogurunuz.

Kofte harcından küçük parçalar koparıp yuvarlak küçük kofteler yapın.

Derin bir tencereye su doldurup tuz ilave ederek kaynatın.

Hazırladığınız kofteleri kaynar suda haşlayın.

Kofteleri kevgirle çıkarıp servis tabagina alın.

Margarini tavada eritip pulbiberi ekleyin, kızarınca atesten alın.

Koftelerin üzerine yogurt koyduktan sonra biberli eritilmiş yagi da yogurdun üzerine dokun. AFIYET OLSUN