

Yogurtlu Bulgur Koftesi(Akdeniz Yoresi)

Malzemeler

1 su bardagi kisirlik ince bulgur

1 su bardagi ilik su

1 yumurta

1 su bardagindan biraz az un

Tuz, kimyon

Sosu Icin:

1 kase yogurt

4-5 dis dovulmus sarimsak

Tereyagli Sosu Icin:

1-2 kasik tereyag

Pul biber

Yapilisi

Yogurtlu bulgur koftesini yapmak icin koftelik bulguru ilik suyla islatin 5-10 dakika dinlendirin,bulguru iyice yogurun icine yumurta ve baharatlar koyun yeniden yogurun en son un azar azar ilave edin yogurun ve yumusak bir hamur bir elde edin, ceviz buyuklugunde yassi kofteler yapin,kaynayan tuzlu su icinde kofteler suyun yuzune cikana kadar pisirin, suzdukten sonra uzerine bol sarimsakli yogurt dokun, yogurdun uzerine biberli yag kizdirin dokun ve servis yapin.