MİRİK KÖFTE (SİVAS)

1 adet yumurta
1 kase ince bulgur
3 diş sarımsak
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 kase un
1 çimdik karabiber
1 çimdik pul biber
1 çimdik kimyon
1 çimdik nane
1 çimdik tuz

Öncelikle bulguru bir kabın içerisine alın ve sıcak su ile ıslatın. Üzerini tepsi ile kapatarak şişmesi için 15 dakika bekleyin. Bulgur şiştikten sonra içerisine yumurta, un ve baharatları ekleyin.
Bulguru diğer malzemelerle özdeşleşene kadar yoğurun. Arada elinizi suya batırmayı unutmayın. Yoğurma işleminin ardından bulguru 10 dakika buzdolabında bekletin.
Bir tepsinin içerisine un koyun. Bulgurlu harçtan minik parçalar kopartın ve elinizle yuvarlayın.
Hazırladığınız köfteleri unlu tepsinin içerisine koyun. Bulgur tamamen bittiğinde tepsiyi hafifçe sallayarak köftelerin una bulanmasını sağlayın.
Bir tencereye su koyun ve orta ateşte kaynatın. Su kaynamaya başladığında içerisine hazırladığınız mirik köfteleri bırakın.
Köfteler haşlanırken sarımsakları ince ince doğrayın ve bıçağın kenarlarıyla ezin.
Bir kaseye yoğurt koyun. Ezdiğiniz sarımsakları yoğurda ekleyerek karıştırın.
Sos tavasına tereyağını koyun ve eritin. İçerisine istediğiniz miktarda pul biber ve nane ekleyerek karıştırın.
Su yüzeyine çıkan mirik köfteleri, kevgirle toplayın. Köftelerin suyunu güzelce süzdükten sonra servis tabağına alın.
Köftelerin üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyin. Hazırladığınız tereyağlı sosu mirik köftelerin üzerinde gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:171946 • adı:Mirik Köfte (Sivas) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:30