



Buran - lammasslihapullat munakoisomuhennoksella

Aineet: 500 g munakoisoa
500 g lammasta
2,5 dl jogurttia
3 rkl seesamiöljyä
2 valkosipulin kynttä
 $\frac{1}{4}$ tl korianteria
 $\frac{1}{2}$ tl suolaa
 $\frac{1}{2}$ tl kuminaa
1 tl kanelia

Valmistus: Kuori munakoiso ja leikkaa 4 cm:n siivuiksi, laita kiehuvaan suolaveteen (6 kuppia vettä ja 6 rkl suolaa), keitä 7 minuuttia. Anna seisoa tunti. Tee lampaasta pieniä lihapullia, paista pannulla. Kun lihapullat ovat ruskistuneet, lisää vettä ja keitä kunnes vesi on haihtunut. Murskaa munakoisot ja paista seesamöljyssä ja lisää suola ja korianteri. Lisää joukkoon murskattu valkosipuli ja jogurtti. Laita lihapullat munakoisomuhennoksen päälle, ripottele kuminaa ja kanelia ja tarjoa!

www.superkokki.com