

## Baget Ekmekli Peynirli Kofte

### Malzemeler

baget ekmegi

300 gr.kiyma

1 yumurta

1 soğan

kurutulmuş ekmek

tuz,karabiber

2 domates

tursu

maydanoz

kivircik yaprağı

### Yapılışı

Karistirma kabına kiyma alınız.

üzerine rendelenmiş soğan, kurutulmuş ekmek, yumurta ve baharatı ilave edilerek yoğrulur.

hazırlanan kofte tavanın dibine yayılarak iki taraflı pisirilir.

daha sonra kasar peyniri rendelenerek koftelerin üzerine konularak fırına verilir.

kasarlar eriyinceye kadar bekletilir.

baget ekmekleri dilimlenir.

icine kivircik, domates,tursu ve kofte dilimlenerek konur.

maydanozla servis yapılır.afiyet olsun..