

Balaban Kofte

Malzemeler

4-6 tirnakli pide

2 su bardagi et suyu

Kofte icin:

1 kg kiyma

1.5 sogan

Tuz, karabiber

Ekmek ici

Servis Icin:

Yogurt

Salcali sos icin:

2 su bardagi et suyu

2 corba kasigi salca

Yapilisi

Kofte icin kiyma, rendelenmis sogan, tuz, karabiber ve ekmek ici bir kabin icinde yogurulur. Kofte harci yarim saat dinlendirilir. Yuvarlak kofte sekli verilir ve izgarada kizartilir. Tirnakli pideler kare seklinde dogranip servis tabagina alinir. Kaynar et suyu ile iletir. Salca sos icin et suyu ile salca karistirilip kaynatilir. Tirnakli pidelerin uzerine yogurt ve salca gezdirilir. Kizarmis kofteler yerlestirilir. Uzerine eritilmis tereyagi gezdirilip servis yapilir.