

Bayat Ekmek Mantisi

Malzemeler

1 bayat ekmek
1 buyuk veya 2 kucuk sogan
1 dis sarimsak
1 yumurta
Yarim demet maydanoz
1 tatli k. tuz
1 cay kasigi karabiber,kirmizi biber,nane..
Kivamini ayarlamak icin yaklasik yarim cay b.su
Uzerine
Yogurt
Sosu icin:
Salca ve yag veya pul biber

Yapilisi

Ekmekleri robotta iyice cekiyoruz.
Soganimizi da ince ince rendeliyoruz.
Ekmek,sogan,yumurta,baharatlari yoguruyoruz,biraz su katiyoruz,kuru kalmamasi gerekiyor,aksi halde dagilir..
Hazirladigimiz kofte harcindan,orta buyuklukte toplar yapiyoruz.
Bir litre et / tavuk suyunu orta boy tencerede kaynatiyoruz (et suyu yoksa,bulyon katabilirsiniz)
Koftelerimizi kaynayan suya atiyoruz,10-15 dk. kadar pisiriyoruz.
Koftelerimizi alip suyunu suzuyoruz.
Servis tabagimiza kofteleri uzerine yogurt dokuyoruz..
Minik bir tavada kizdirdigimiz sosu da uzerine gezdiriyoruz.AFIYET OLSUN...