

Bebek Koftesi(9 Ay Ve Uzeri)

Malzemeler

100 gr yagsiz dana kiyma

1 adet rendelenmis domates (Domatesle ilgili bilgilerimizi tekrar kontrol edelim. Kac aylıktan sonra kullanıyorduk?)

1 adet kucuk bas rendelenmis sogan

1 tatli kasigi tereyagi ya da zeytinyagi (diger yaglar asla....)

Yarim dilim kurutulmus ekmek ici (Asla bayat ekmek icini kullanma.Ekmek icini kurutmak icin sabahtan alinan ekmegin ici bir sure acik ortamda bekledikten ve nemi azaldiktan sonra fon makinesi ile iyice kurutulularak elde edilebilir.)

Yapilisi

Kiyma , rendelenmis sogan ve tercih ettiginiz yagi kisik ateste pismeye birakiniz.Kiyma suyunu verip, rengi hafif kahverengiye donmeye baslarken, rendelenmis 9- 12 ay bebegimiz icin haslanmis kabagi 12 ay uzerinde rendelenmis domatesi ekleyip karistirarak 5 dakika daha pisirin.Icine iyice ufalanmis ekmek icini ilave edip, 1 dakika sonra atesten alin.Ilik olarak bebeginize yedirin.