

Bereket Kofte

Malzemeler

600 gr kiyma (dana kuzu karisik)

2 kuru sogan (buyukse 1 tane)

1 yumurta

Yarimdan biraz fazla bayat ekmek

1 tatli kasigi pul biber

1 cay kasigi karabiber (tepeleme)

Tuz

Kizartmak icin sivi yag

Kofteleri bulamak icin un

Yapilisi

Maydanoz ve sogan ince ince guzelce dogranir (ben robotta cektim). Butun malzemeler guzelce yogrularak kofte haline getirilir. Kivami biraz civik gelebilir ama telas etmeye gerek yok. Zaten un yardimiyla sekil veriliyor. Kofte buzdolabinda 1 saat kadar dinlendirilir.

Kasikla alip unla yuvarlayarak sekil verilir (bu asamada elime cok yapisti, ama endiselenmeyin sonucu guzel) Kizgin yaga atilir. Arkali onlu kizartilir, kagit havlu uzerine alinir. Sicak sicak servis yapilir.
ellerimize saglik :)