

Bezelyeli Kofte

Malzemeler

Kofte icin:

1 kg.kiyma

3 dilim bayat ekmek ici

1 adet sogan

1 cay kasigi karbonat

tuz- karabiber- kofte bahari

Ic Malzemesi

1 su bardagi Bezelye

1 adet sogan

3 c. kasigi siviyağ

2 adet domates

4 adet sivribiber

1 su bardagi su

1 yemek kasigi salca

Yapilisi

Kiymaya rendelenmis sogani ekmek icini baharatlari ve karbonati ekleyip yogurun.

Bir tavada yemeklik dogranmis sogani siviyağı ve salcayı ve konserve bezelyeyi biraz soteleyin.

Kofteleri once yuvarlayip sonra icini oyarak kayik sekli verin ve firin tepsisine yerlestirip 5-10 dakika pisirin.

Firindan cikarip koftelerin bosluklarına hazirlanan harctan doldurup uzerine domates ve biber ile kapatın.

Salcayı su ile ezerek tepsinin icine bosaltın ve tekrar firina verip kofteleri pisirin.

AFİYET OLSUNN