

## Bolu Koftesi

### Malzemeler

350 gr. kiyma

1 yumurta

1 soğan

maydanoz

ekmek içi

tuz, karabiber

kekik

su

Garnituru için:

5 patates

2 soğan

tuz, karabiber

maydanoz

Kızartmak için:

Siviyag

### Yapılışı

Karıştırma kabına kiymayı alın.Uzerine 1 adet soğan rendeleyin 1 adet yumurtayı kirin.Uzerine ince ince kıyılmış maydanoz ekmek içi,tuz,karabiber ve su ilave ederek koftayı yogurun.Koftayı ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlak şekil verip hafifce eliniz ile bastırın.Kofte normal koftelerden biraz daha yumuşak olmalıdır .Kofteleri tavada pisirin. Garnituri için patatesleri yuvarlak halka olarak kesin.Tavada patatesleri kızartın.Daha sonra soğanı piyaz olarak kesin.Tavaya soğanı alın.Uzerine kızarmış patatesleri alın.Uzerine tuz ve toz şeker ekleyip soteleyin.Servis tabagina patatesleri alın.Uzerine kofteleri dizin Uzerine maydanoz ile süsleyip servis edin. ellerimize saglik