

Canak Kofte

Malzemeler

750 gr. kiyma

1 soğan

1 yumurta

1 tutam maydanoz

tuz

karabiber

galeta unu

GARNITURU ICIN:

2 kabak

2 havuc

1 patates

SOSU ICIN:

1 su b. domates sos

kasar peyniri

Yapilisi

Kiymayi bir kaba aliyoruz. Soğanı içine rendeliyoruz. Yumurtasını kırıyoruz. Maydanozu da ince ince doğrayıp ilave ediyoruz. Tuzunu, karabiberini atıyoruz. Yoguruyoruz ve kıvamına göre galeta unu dokuyoruz. İyice yogurarak özdeşleştiriyoruz. Hazırladığımız harcı ayrı bir yağlanmış tepsiye alıyoruz ve canak şekli veriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pisiriyoruz. Kabagi, havucu ve patatesi soyarak küp şeklinde doğruyoruz, karıştırma kabına alıyoruz. İçine siviyağ ve tuz dokup harmanlıyoruz.

Yağlanmış fırın tepsisine koyup, yayıyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pisiriyoruz. Sosu için, feslegeni doğruyoruz.

Tavaya siviyağ dokuyoruz ve feslegeni ilave ediyoruz. Domates sosunu da dokuyoruz. Pisen koftayı servis tabağına alıyoruz, içine pisirdiğimiz sebzeleri dolduruyoruz.

Hazırladığımız sosu üzerine dokuyoruz. Kasar peyniri rendeleyerek servis ediyoruz. ellerimize sağlık