

Coban Kofte

Malzemeler

2 corba k. galeta Unu
1 cay k. kekik
1 cay k. kimyon
250 gram kiyma
1 adet kuru sogan
1 tutam maydanoz
1 cay k. sumak
Karabiber, Tuz
Sebze harci icin
1 avuc arpacik sogan
3 adet biber
1 tatli k. biber salcasi
3 adet domates
1 tatli k. domates salcasi
1 adet kabak
1 cay k. kekik
1 cay k. kirmizi toz biber
1 cay k. kuru nane
4 adet patates
1 adet patlican
6 dis sarimsak
5 yemek k. zeytinyagi
Karabiber, tuz

Yapilisi

Kabagin, patatesin, domatesin kabuklarini soyun. Patlicani alacali soyun. Hepsini kusbasi dograyin. Arpacik soganin ve sarimsaklarin kabugunu soyup butun birakin. Sivri biberleri 1'er cm araliklarla dograyin. Dogradiginiz sebzeleri buyukce bir kaba alin. Nane, kekik, kirmizi pul biber, tuz ve karabiberle baharatlandirin. Zeytinyagini ekleyip karistirin.

Sebzeler suyunu biraz salana kadar bekletin.

Kiymayi yogurma kabina alin. Sogani rendeleyin, maydanozu ince ince kiyin ve kiymaya ilave edin. Kimyon, kekik, sumak, tuz, karabiber ile tatlandirin. Galeta ununu ekleyip guzelce yogurun. Kucuk parcalar alip kofte seklinde yuvarlayin. Sebzeleri firin torbasina yatay sekilde doldurun. Uzerine kofteleri serpistirin. Domates ve biber salcasini az suda eritip uzerlerine gezdirin. Torbanin agzini kapatip firin kabiniza yerlestirin. Torbanin uzerine bir bacak veya kurdan yardimiyla delikler acin. 180 derecede isitilmis firinda sebzeler kendi suyunda yumusayip kofteler kizarana kadar yaklasik 40 dk. pisirin.