

Cop Sis Kofte

Malzemeler

750 gr. yagsiz kiyma (yarisi dana, yarisi kuzu)

1 adet orta boy sogan

4-5 dis sarimsak

2 yemek kasigi galeta unu

1 tatli kasigi biber salcasi

1 tatli kasigi aci pul biber

2 tatli kasigi kimyon

2 tatli kasigi karabiber

1-2 cay kasigi tuz

2 adet yesil biber

2 adet kirmizi biber

Cop sis

Pisirme kagidi

Yapilisi

Soganlari ince dograyin veya rendeleyin.

Sarimsaklari kucuk dograyin veya dovun.

Kiyma, sogan, sarimsak, galeta unu ve baharatlari karistirip yogurun.

Buzdolabinda 15- 20 dk. dinlendirin.

Yesil ve kirmizi biberleri sise gecirilecek sekilde parcalar halinde dograyin.

Cop sise bir kofte, bir kirmizi biber, bir kofte, yesil biber ve tekrar kofte dizerek kiyma bitene kadar devam edin.

Firin tepsisine pisirme kagidini koyun.

Cop sis kofteleri dizin.

180 C derecede 45-50 dk pisirin.