

Eskisehir Koftesi

Malzemeler

500 gr. kiyma
1 soğan
1 tutam maydanoz
1 yumurta
tuz
karabiber

Yapilisi

Yogurma kabına kiymayı alın. Rendelenmiş soğanı ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Yumurta kırın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp güzelce yogurun. Yogurduktan sonra buzdolabında dinlendirin. Koftelere şekil verip ızgara tavada az sıviyagla kofteleri pisirin. Tirnak pideleri fırında ya da tavada ısıtın ve kup kup dograyın. Yogurdu cirpin, tereyagini tavada eritin. Domates ve biberi iri dograyın ve kofteleri pisirdiğiniz tavada çevirin. Domates sosu tavada kaynatın Servis tabagina önce pideleri yerleştirin. Uzerine sıcak domates sosu dokun, ardından cirpilmis yogurdu dokun. Uzerine pismis kofteleri dizin. Domates ve biberi koyup tavada erittiğiniz tereyagini da ustune gezdirerek servis edin.