

Et Bostaniyesi

Malzemeler

750 gram kiyma
2 yemek kasigi un
6 adet yumurta
1/2 bag taze nane
1/2 bag taze sogan
1/2 bag dere otu
1/2 bag maydanoz
1 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi karbonat
1 tatli kasigi kekik
1 tatli kasigi kirmizi biber
1 tatli kasigi karabiber
1 cay kasigi pul biber

Yapilisi

Yarimsar bag taze sogan, nane, dere otu ve maydanoz kiyilir. Yesillikler 750 gram kiymanın uzerine alinir ve 6 yumurta kirilir. Bir tatli kasigi paket karbonat eklenen harca, kekik, kirmizi biber, karabiber ve pul biber serpilir. Tuz ve iki yemek kasigi unla kofte harci yogurulur. Harctan bir yemek kasigi alinir ve cizirdayan yaga birakilir. Uzerine bastirilip kofteler ters yuz edilerek nar gibi kizartilir.
Et bostaniyesi sunuma hazirdir...