

Firin Kofte

Malzemeler

4 adet patates,
400 gr kiyma,
1 adet soğan,
2 yemek kasigi ekmek kirigi,
1 avuc kiyilmis maydanoz,
1 cay kasigi karabiber,
Tuz.

Sos icin;

2 yemek kasigi siviyağ,
1 yemek kasigi salca,
1 tatli kasigi toz biber,
2 su bardagi su,
1 cay kasigi tuz.

Yapilisi

Sogani rendeleyip kiymaya ekleyin.
Ekmek kirigi, maydanoz, karabiber ve tuzu da ekleyip yogurun.
Yassi sekil verin.
Patatesleri soyup yuvarlak dilimleyin.
Firin tepsisinin dibini yaglayip bir patates bir kofte seklinde dizin.
Uzerlerine yag ve tuz gezdirin.
Firina verip 230 derecede patatesler yumusayana kadar pisirin.
Bir sos tenceresinde yagi kizdirin.
Icine salcayi ekleyip kokusu cikana kadar kavurun.
Toz biberi de ekleyip kavurun.
2 su bardagi su ve az tuz ekleyip karistirin ve bu karisimi koftelerin uzerine dokun.
Tekrar firina verip 15-20 dk daha pisirin.
Afiyet Olsun..