

Firinda Kofte

Malzemeler

Kofte harci:

Yarım kilogram kiyma

2 dilim bayat ekmek içi, ıslatılmış ve sıkılmış

1 tatlı kasığı taze çekilmiş karabiber

Yarım demet maydanoz, doğranmış

2 yemek kasığı sızma zeytinyağı

1 diş sarımsak, dövülmüş

Yarım tatlı kasığı tuz

2 yemek kasığı süt

1 tatlı kasığı kekik

1 yumurta

Diğer malzemeler:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

5 patates

1 çay kasığı karabiber

1 çay kasığı tuz

6-7 sivribiber

3 domates

Yarım çay bardağı kaynar su

Yapılışı

Kofte için gereken tüm malzemeleri yoğurup harc yapın.

Bu harci bir gece buzdolabında bekletin.

Firin kabına yarım çay bardağı zeytinyağını dokun.

Patatesleri soyup daire şeklinde kesin. üzerlerine karabiber ve tuz serpip harmanlayın ve tepsiye yayın.

Sivri biberleri ikiye bölün.

iclerini çıkartıp patateslerin üzerine yerleştirin.

Domatesleri soyun ve biberlerin üzerine rendeleyin.

En üste cevizden biraz büyük şekil verdığınız köfteleri dizin.

Yarım çay bardağı kaynar suyu fırın kabına gezdirin.

Kabın üzerini folyo ile kapatıp 250C fırında patatesler yumuşayana kadar pisirin ve servise hazır