

Firinda Kofteli Pirasa

Malzemeler

6 dal pirasa

2 adet havuc

1 adet kirmizi biber

1 adet orta boy sogan

1 adet patates

Siviyag

Tuz, kekik, pul biber

Koftesi icin:

200 gr. kiyma

1 adet orta boy sogan

2 corba kasigi bayat ekmek ici

Kekik,

pul biber,

tuz,

karabiber

Yapilisi

Oncelikle kiyma, rendelenmis sogan, bayat ekmek ici, tuz ve diger baharatlar ozlesene dek yogurulur ve kofte harcimiz hazirlanir. Hazirlanan karisimdan ceviz buyuklugunde parcalar alinarak minik parmak seklinde kofteler yapilir.

Ardindan borcama pirasalar 1 cm verev olarak, havuc halka seklinde, patates ve kirmizi biber de kup seklinde, kuru sogan kucuk kucuk dogranir, uzerinden bir miktar sivi yag gezdirilip, tuz ve istege gore baharat ilavesiyle karistirilarak tepsiye yayilir.

Sebzelerin aralarina ara ara minik kofteler yerlestirilip 1 cay fincani sicak su ilavesiyle borcamin uzeri aleminyum folyo ile kaplanarak onceden isitilmis 200 der.

firinda yaklasik 40 dakika kadar pisirilir. ve kofteler hazir afiyetle yiyebilirsiniz ellerimize saglik:))

Yemegimizi sicak sicak servise sunabiliriz.