

Firinda Kolay Sebzeli Kofte

Malzemeler

5 adet sivri biber

3 adet patates

3 adet domates

Yarim kg kiymadan hazirlanmis top kofteler

1 cay bardagi sivi yag

tuz

Koftesi icin

Yarim kg kiyma

1 orta boy kuru soğan

2 cay kasigi kimyon

1 cay kasigi karabiber

2 dilim bayat ekmek

1 yumurta

2 cay kasigi tuz

Yapilisi

Once kiymayi yogurup ceviz buyuklugunde top kofteler hazirlayalim. Sebzelerin hepsini kup kup dograyalim. Sebzeleri yag ve tuzla harmanlayip firin tepsisine yayalim. Uzerine hazirladigimiz kofteleri koyup 200 dereceye ayarlanmis firinda kizartalim. Kizarinca uzerine kup dogranmis domatesleri ilave edip 10 dakika daha pisirelim. Arzuya gore salcali sos hazirlayip ta ilave edebilirsiniz. AFIYET OLSUN:)