

Firinda Soslu Kofte

Malzemeler

Kofte malzemeleri;

500 gr kiyma

1 adet yumurta

Yeteri miktarda galeta unu (yaklasik 4 yemek kasigi yeterli oluyor)

3-4 dis sarimsak

1 adet kuru sogan

Karabiber

Kimyon

Tuz

Sosu icin;

2 adet domates(domatesleriniz kucuk ise bu miktari arttirabilirsiniz)

1 yemek kasigi tereyagi veya margarin

Kekik

Tuz

Karabiber

Uzeri icin:

Rendelenmis kasar Peyniri

Yapilisi

Ilk olarak sogani ve sarimsagi rondodan gecirin.Daha sonra yogurma kabina kofte malzemelerini koyup yogurun. Vaktiniz var ise 1-2 saat buzdolabinda, kapakli bir kap icerisinde dinlendirmenizi tavsiye ederim.Daha sonra kofteleri sekillendirip firin tepsisine dizin.180 derecede onceden isitilmis firinda hafif kizarana kadar pisirin.

Yaklasik 40 dakika da pisiyor.Kofteler piserken domates sosu hazirlayin.Bunun icin domatesleri rendeleyin.Diger malzemeleri de ekleyerek 10-15 dakika kaynatin.Kofteler hazır olduktan sonra domates sos uzerine gezdirilir ve firina tekrar surulur. Sos kaynayip, koyulastiktan sonra uzerine kasar peyniri serpilir. Peynirler eridikten sonra firindan alinir. Afiyet olsun.