

Garniturlu Canak Kofte

Malzemeler

500 gr koftelik kiyma

Kimyon

Karabiber

Pulbiber

2 yemek kasigi galeta unu yada bayat ekmek ici

1 adet orta boy rendeleyenmis sogan

Uzeri icin

Garnitur

Dilimlenmis kasar

Yapilisi

Ilk olarak kofte malzemelerini bir kaba koyup kofteyi yogurun.

Yumurta buyuklugunde parcalar alip,alti duz kenarlari yuksek bir canak sekli verin,tepsiye dizin.

Icine hazir garniturdan birer kasik koyun.

1 kasik salcayi,1 su bardagi suyun icinde eritin.Koftelerin uzerine ve aralarina dokun.

Tepsinin uzerine aliminyum folyo gecirip 30 dakika kadar pisirin.

Cikarmaya yakin kasar dilimlerini uzerine koyup eriyinceye kadar firinda tutun.

Kurutmadan firindan alip sicak servis yapin.Afiyet olsun