

Girit Koftesi

Malzemeler

500 gram kiyma

Un

Zeytinyagi

1 adet yumurta

Koftelik baharat

Tuz

Yapilisi

Kiyma az yogurulduktan sonra ortasi acilarak 1 adet yumurta kirilir ve un ilave edilmeye baslanir. Unu ilave etmeden once zeytinyagi gezdirmeniz gerekiyor ve ellerinizi de yaglamayi unutmayin aksi halde un lapalasir ve yapisir. Istenilen baharatlar konulduktan sonra tuz da ilave edilir ve hepsi birlikte yogurulur. Kiyma ve un orani tamamen hamur kivamina gelinceye kadardir. Kiyma ve un tamamen karisip yogurulduktan sonra kofteler yapilmaya baslanir. Yogurma islemi sirasinda yeterince un katilacagindan zeytinyagi da eklenmesi gerekmektedir. Kofteleri ufak hazirlamaya dikkat ediniz. Bol yagda kizaracagindan ve piserken daha da kabaracagindan ufak hazirlanmasi icinin iyi pismesi acisindan onemlidir.