

Gondol Kofte

Malzemeler

500gr. kiyma
3 Dilim bayat ekmek ici
1 adet orta boy soğan
tuz, karabiber, kofte baharati
bir tutam maydanoz
10 Tane mantar
1 adet orta boy soğan
2 corba kasigi sivi yag
2 adet Domates
4 adet sivri biber
yeteri kadar su
salca
kasar peyniri

Yapilisi

Kiymaya rendelenmis soğan, ekmek ici, tuz, karabiber, kofte baharati eklenerek yogrulur. Iyice ozlesen kiymadan parcalar kopartilip, elde yuvarlanir. Ortasi cukur yapilarak, gondol sekli verilir. Hazirlanan kofteler firinda yari yariya pisirilir. Ince dogranmis soğanlar sivi yagda pembelestirilir, dilimlenmis mantarlar ilave edilir. Mantarlar suyunu birakip cekinde ince dogranmis biberler ve kup kup kesilmis domatesler eklenir. Tuzu ayarlanip, biraz su ilavesiyle pisirilir. Yarim pismis kofteler firindan alinarak cukur kisimlarina mantarli harctan doldurulur. Uzerlerine kasar dilimi yerlestirilir. (Koftelerin arasina domates, biber koyabilirsiniz.) Salcali su hazirlanarak tepsiye dokulur, kasar eriyip pembelesinceye kadar firinda pisirilir ve cikarilip servis tabagina alinir. ellerimize saglik.