

Guvecte Kasarli Kofte

Malzemeler

500 gram koftelik kiyma

Yarim ekmek ici

1 adet sogan

2 dis sarimsak

Tuz,

Karabiber

Arzuya gore kofte bahari

Uzeri icin:

Istenilen miktarda rende yada dilimlenmis taze kasar peyniri

Domates

Sivri yada carliston biber

Yapilisi

Ekmek, sogan ve sarimsak blenderdan gecirin.

Kiyma, cekilmis ekmek, tuz, karabiber ve istenilen baharatlari ekleyip elle sekil verin.

Izgarada pisirin.

Pisen kofteler guveclere paylastirin.

Yanlarini dilimlenmis domates ve biber ile susleyin, uzerine kasar peynirini ekleyerek onceden ısıtilmis firinda kasar peynirleri eriyene kadar pisirin.

Sicak servis yapin.