

Hindi Koftesi

Malzemeler

750 gr hindi kiymasi

1 adet orta boy sogan

3 dilim kepek ekmegi

1 yemek kasigi tereyagi

1 adet yumurta

Yarim demet maydonoz

Tuz, karabiber

Sosu icin:

2 adet domates

1 tatli kasigi domates salcasi

1 kasik sivi yag

Tuz

Yapilisi

Sogani rendeleyin.

Kiymayi genis bir kaba alip rendelemis oldugunuz soganlari ekleyin ve karistirin

Daha sonra ekmekleri ufalayin, tereyagi, yumurtayi, ince kiyilmis maydonozu, karabiber ve tuzu ekleyerek guzelce yogurun.

Kofteye yuvarlak sekil verip yagli kagit serdiginiz tepsinize yerlestirin.

220 derecede isitilmis firinda 15-20 dakika kadar pisirin.

Sos icin tavaya yag ve renk vermesi icin salcayi ekleyin, rendelediginiz domatesi ve tuzunu da ekleyerek kavurun.

Kofteleriniizin uzerine gezdirip sicak servis edin.