

Hunkar Giydirme

Malzemeler

500 gr. kiyma
2-3 dilim ufalanmis bayat ekmek ici
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan (rendelenmis)
kofte bahari
kimyon
karabiber
tuz
2-3 adet buyuk boy patates
1 kase haslanmis bezelye
2 yemek kasigi tereyagi
Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Kiyma, ufalanmis ekmek ici, yumurta ve baharat birlikte yogrulup halka haline getirilir ve 30 cm. capindaki bir tart kalibinin icine yerlestirilir; ortasi patates puresini alacak kadar acik birakilir. Firinda 30 dakika pisirilir, disari cikarilip dibine birikmis olan et suyu bir kasikla alinir. Patatesler haslanir, kabuklari soyulur. Sicakken tuz, tereyagi ve kasar rendesi eklenip catalla pure haline getirilir. Hazirlanan pure halka halindeki koftenin ortasina doldurulur. Uzerine kasar rendesi serpilerek 10 dakika daha peynir eriyinceye kadar pisirilir. Bezelyeler tereyagi ile yaglanip halkanin etrafina yerlestirilir. Domates dilimi ya da kirmizi biber dilimi ve maydanoz yapraklariyla suslenir ve servise sunulur.ellerimize saglik:))