

Ispanakli Kofte

Malzemeler

Yarım kilo kiyma

2 dilim bayat ekmek ici, islatilmiş ve sıkılmış

2 yemek k. sızma zeytinyagi

Yarım tatlı k. tuz

1 yemek k. yogurt

1 yumurta

ici:

1 kuru soğan

yarım kg ispanak

Yapılışı

Ispanakları yıkayıp doğrayın. (koklerini kok kavurma için saklayabilirsiniz.) Doğranmış soğanla beraber kavurun.

Kofte harcı için gereken malzemeleri yogurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayıp bas parmagınızla ortasını acın.

Kofte'nin ortasına 1 çay kaşığı ispanaklı harçtan koyup kapatın ve yağlanmış tepsiye dizin. Hepsini tamamlayınca 200 derecede fırında pişirin.