

Isvec Koftesi

Malzemeler

1 kilo yagsiz, dana kiyma (Biftekten cekilmis)

1 yumurta

Yarim su bardagi sut veya krema veya su

Yarim su bardagi un veya ogutulmus ekmek veya pure yapilmis patates

1.5 tatli kasigi tuz

Yarim tatli kasigi karabiber

1 adet rendelenmis, orta boy kuru soğan

1/4 tatli kasigi kimyon

Yapilisi

Butun malzemeleri bir karistirma kabina koyun ve elinizle guzelce yogurun. Karisim elinize yapisacaktır.

Kofteden parcalar alin ve elinizi suyla islayarak top kofteler yapin. Onlari bir tepsiye araliklarla dizin ve buzdolabinin derin dondurucusunda 10-15 dakika dondurun.

Dondurduklarinizi bir saklama kabina koyun ve derin dondurucuda saklayin. Boylece gerektigi zaman, saklama kabindan kofteleri rahatca alabilirsiniz. Aksi halde, onceden dondurulmamis kofteler birbirine yapisiyor.

Yapismaz bir kizartma tavasina sivi yag koyun ve yag kizinca kofteleri koyup guzelce pisene kadar onlu arkali kizartin.