

Italyan Koftesi

Malzemeler

1 yumurta

Yarım kilo kiyma

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

8 dal maydanoz

3 dilim kuru ekmek

1 kasık parmesan peyniri

1 kasık zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Yapılışı

Oncelikle kuru soğan ile parmesan peynirini derin bir kabin içersine rendeleyin.

Ardından üstüne sarımsak ve maydanozu ince bir şekilde doğrayıp ilave edin.

Mutfak robotunda kuru ekmekleri çekip ufalanmış hale getirerek karışımın üstüne ekleyin.

Yumurta, tuz ve biberi de ekleyerek güzelce yogurun.

Yogurulduktan sonra şekil verin ve bir saat buzdolabında dinlendirin.

Kofteleri sıvıyağda kızartın ve servis edin.