

Julyen Usulu Sebzeli Kofte

Malzemeler

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet patates
- 1 yemek kasığı pul biber
- 1 yemek kasığı kekik
- 1 yemek kasığı karabiber(isteğe bağlı)
- 1 su bardağı dolusuna yakın zeytinyağı
- Kofte için ;
- yarım kg kıyma
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kasığı kimyon
- 1 adet yumurta
- kuru ekmek yada galate unu
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kasığı pul biber
- 1 tatlı kasığı kekik
- 1 tatlı kasığı kimyon
- 1 tatlı kasığı tuz

Yapılışı

1.Asama

Oncelikle kıymayı yogurmak istediginiz kaba koyun. Daha sonra yukarida belirtilen malzemeleri de ekleyerek iyice yogurun.Yogurduktan sonra kıymayı 15-20 dakika buzdolabında bekletin. Daha sonra kıyma için hazırladiginiz 1 kase suyu yanınıza alarak kofteleri yuvarlayın.Tipki sulu kofte yemegini yaptiginiz gibi. Yuvarladiginiz kofteleri yine 15-20 dakika buzdolabında beklettin.

2 Asama:Teflon tavaniza zeytinyagini bir sure iyice isitin. Tuzunuzu atin.Dogradiginiz soğanlari yağda iyice kavurun. Daha sonra uzunlamasini kestiginiz biberleri de ekleyerek pul biber,kekik,karabiberinizi ekleyin.Iyice kavurduktan sonra koftelerinizi ekleyebilirsiniz. 2 diş sarımsaginizi da eklemeyi unutmayın.Arada bir teflon tavanizda sallamayı unutmayın.Kofteler kizardiktan sonra servise hazır. Afiyet olsun