

Kalp Kofte

Malzemeler

500 gr kiyma
1 adet buyuk boy sogan,
1 yumurta
3 yemek kasigi ufalanmis bayat ekmek
1 silme cay kasigi karabiber
1 tepeleme cay kasigi kimyon
1,5 tatli kasigi tuz
Kizartmak icin siviyağ.

Yapilisi

Kiymayi genis bir kaba alin.Daha sonra sogani rendeleyip kiymaya ekleyin.Diger tum malzemeleri de ekleyip yogurmaya baslayin,Malzemeler iyice karisinca buzdolabina kaldirip 1 saat dinlendirin.
Kofte harcindan parcalar koparip kalp seklinde bir kalibin icine koyup sekil verin.
Kofteleri kizgin siviyağda arkali onlu kizartin.Uzerine ketcapla renk verin :)