

Karnabahar Koftesi

Malzemeler

1 adet karnabahar

1 yumurta

2-3 kasik un

Tuz, karabiber, kuru nane, kirmizi pul biber

Kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Oncelikle karnabaharin ciceklerini kucuk kucuk ayirip hasliyoruz. Kolayca ezilmesi icin iyice haslanmasi iyi olur.

Karnabaharlari genisce bir kabin icine aldiktan sonra ezip, icine yumurtayi kiriyoruz.

Unu, tuzu ve baharatlari ekleyip iyice karistiriyoruz. Karnabahar buyuk ise veya unu fazla gelmisse 1 yumurta daha kirabilirsiniz. Kivami cok akiskan olmamakla birlikte kasikla dokulebilecek sekilde olmasi gerekir.

Kizartma tenceresinde yagi kizdirdikten sonra hazirladigimiz harctan kasikla kizgin yaga dokup uzerini duzeltiyoruz. Iki tarafini da kizartip pecete serdigimiz servis tabagina koyuyoruz.

Servis ederken sarimsakli yogurt veya domates sosu ile servis edebilirsiniz.ellerimize saglik