

Karnabahar Koftesi

Malzemeler

1 adet kucuk boy karnabahar
2 adet yesil taze sogan
1 adet etli kirmizi biber
50 gr. kasar peyniri rendesi
1/2 su bardagi un
1 adet yumurta
tuz, karabiber, kimyon
galeta unu
Kizartmak icin;
siviyag
Uzerine
1 su bardagi yogurt
1/2 demet dereotu
1 dis sarimsak
pulbiber

Yapilisi

Karnabahar ciceklerine ayrilarak yikanir ve limon suyu damlatilmis tuzlu kaynar suda 15 dakika kadar kaynatilir. Suyu suzulup catal yardimiyla ezilir. Iliklasınca uzerine ince bir sekilde kiyilmis sogan ve kup dogranmis kirmizi biber eklenir. Un, kasar peyniri rendesi, yumurta, tuz ve baharatlar da eklenip yogrulur. Uzeri ortulerek buzdolabinda yarim saat kadar bekletilir. Karisimdan yumurta buyuklugunde parcalar kopartilip yassi kofteler hazirlanir ve galeta ununa bulanip, kizgin yagda kizartilir. Fazla yaglari kagit havlu uzerine alinarak suzulmesi saglanir. Yogurda ezilmis sarimsak ve ince kiyilmis dereotu eklenerek karistirilir. Servis tabagina alinan koftelerin uzerine yogurtlu sos gezdirilir ve uzerine pul biber dokulerek servise sunulur