

Kasarli Kofte

Malzemeler

500 gr koftelik kiyma

1 su bardagi rendelenmis taze kasar peyniri

2 adet kuru sogan

Tuz , karabiber

1 cay bardagi siviyağ

Yapilisi

Kiyma derin bir kaseye alinir. Sogani ve bayat ekmegi rendenin ince kısmi ile rendeleyin yada blanderdan gecirin. Kiymaya tuz, karabiber, sogan, ekmek ici ve rendelenmis kasar peynirini ilave ederek yogurun. Yogrulan kiymadan ceviz buyuklugunde parcalar kopartin. Elinizi hafifce yaglayin yada islatin ve koparttiginiz parcayi once top haline getirin daha sonra iki avucunuz icinde bastirarak kofte sekli verin. Tavada siviyağı kizdirdikten sonra onlu arkali pisirerek yaninda pilav yada salata ile sicak servis yapabilirsiniz.