

Kasarli Sebzeli Tepsi Koftesi

Malzemeler

350 Gr. Kiyma

1 Sogan

1 Yumurta

1 Cay B. Sut

1 Cay K. Karbonat

Tuz

Karabiber

Kekik

Garnituru Icin:

1 Cay B. Bezelye

1 Patates

1 Havuc

100 Gr. Kasar Peyniri

1 Kok Brokoli

Siviyag

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Oncelikle kiymayi karistirma kabina aliyoruz. Sogani rendeliyoruz. Yumurtayi kiriyoruz. Sut, karbonat, tuz, karabiber ve kekigi koyup karistiriyoruz.

Birr borcam kaba harcimizi dokup yayiyoruz. Elimizle hafif bir sekilde uzerine bastiriyoruz. Onceden isitilmis 200 derece firinda pisiriyoruz. Garnituru icin, haslanmis bezelyeyi bir kapta karistiriyoruz

Haslanmis patates ve havucu kup bir sekilde dograyip bezelye ye ekliyoruz. Kasar peynirini dograyip katiyoruz. Sivi yag, tuz ve karabiber katip karistiriyoruz. Brokoliyi dograyip hasliyoruz.

Haslandiktan sonra soguk suda biraz bekletip suzduruyoruz. Firindaki kofteyi cikarmaya yakin uzerine garnitur karisimini uzerine dokuyoruz.

Biraz daha pisirip kasarlar eridikten sonra firindan cikarip haslanmis brokoli ile birlikte servis ediyoruz.

ellerimize saglik:)