

Kasarli Tepsi Koftesi

Malzemeler

Koftesi icin;

Yarim kilo orta yagli kiyma

1 adet kuru soğan

1 adet yumurta

1/2 paket kabartma tozu

3 yemek kasigi bayat ekmek ici

Tuz

Karabiber

Kimyon

Tepsiyi yaglamak icin;

1 yemek kasigi kadar siviyağ

Uzeri icin;

Domates (enlemesine ince ince kesin)

Sivri biber

Kasar(ince keserek konulacak)

Kurdan

Domates sosu icin;

2 kasik domates salcasi

Sicak Su

Yapilisi

Kofte malzemelerinin hepsini koyup iyice yogurun.Firin tepsisini hafif yaglayarak, kiymali karisimi elinizde tepsiye duz bir bicimde bastirarak yayın.165-175 derecelik firinda koftenin pistiginden emin oluncaya kadar pisirin ve firindan cikarin.Pisen kofteyi firindan cikarin ve dilimleyin. Uzerine sirasiyla domates sivri biber ve kasari koyup kurdani batirin.Daha sonra sicak su ile salca karistirip koftelerin uzerine dolastirin.Henuz sogumamis firina tekrar verin. 175-180 derecede kasar peynirler eriyip, uzeri hafif kizarincaya kadar pisirip, firindan cikarin. Ben bu asamada firinin sadece ust kismini calistirarak sadece uzerinin kizarmasini sagliyorum.Afiyet olsun