

Kayseri Kofte

Malzemeler

Yarım kg kiyma

1 adet iri soğan

1 yumurta

1 dilim ekmek içi

8-10 dal maydanoz

Karabiber, Tuz

Diğer malzemeler:

4-5 adet domates

4-5 adet patates

1 kasık salça

Yapılışı

Patatesler soyulup temizlendikten sonra 1 cm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğranır ve sıvı yağda hafif kızartılır. Koftelik malzeme yoğrulup patateslerin üzerine denk gelecek büyüklükte şekil verilerek patateslerin üzerine yerleştirilir. Domatesler de 1 cm kalınlığında halkalar halinde doğranıp koftelerin üzerine birer kurdan ile tutturulur. Hazırlanan kofteler fırın tepsisine güzelce yerleştirilir, yaklaşık 2 su bardağı tuzlu su ile sulandırılan salça tepsiye dokulur 200 C derecede ısıtılmış fırında kofteler kızarana kadar pisirilir ve servise sunulur.ellerimize saglik.