

Kazayag Otu Koftesi

Malzemeler

250 gr. ispanak
1 demet kazayagi otu
3/4 su bardagi ezilmis beyaz peynir
100 gr. cecil peyniri (kup dogranmis)
1 adet kirmizi kapy biber
4 dal yesil sogan
1 su bardagi galeta unu
2 yumurta
2 dis sarimsak
Tuz
Karabiber
Kizartmak icin;
Aycicegi yagi

Yapilisi

Kazayagi otu sirkeli suda bekletilip guzelce yikayip, dograyip yumusayincaya kadar haslayalim, soguk suya tutularak suyu sikilir.

Kapya biberin cekirdekleri cikarilip kup kup dogranir, yesil soganlar ince bir sekilde kiyilir.

Ispanaklar yikanip sulari iyice suzulur ve dogranir. Peynirler, ezilmis sarimsak, 3 yemek kasigi galeta unu, 1 yumurta, kazayagi otu, yesil sogan, kapy biber, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Ozlesinceye kadar yogrulur. Karisimdan parcalar kopartilip kofte seklinde yuvarlanir. Once cirpilmis yumurtaya sonra galeta ununa bulanip kizgin yagda kizartilir. Sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik