

Kimyonlu Kofte

Malzemeler

500 gram kofte

Yarım demet maydonoz

1 dilim ıslatılıp sikilmiş ekmek içi

1 çay bardağı kadar galeta unu

1 yumurta

1 tatlı kaşığı kimyon

3 çorba kaşığı kasar peyniri

Tuz, karabiber eser miktarda kori

3 diş sarımsak rendesi

Yapılışı

Öncelikle yoğurma kabına alınan kıyma, ince kıyılmış maydanoz, ekmek içleri, yumurta, baharatlar, kasar peyniri ve galeta unu karıştırılarak güzelce yoğuralım. Buzdolabında yarım saat dinlendirelim. Yarım saat sonra şekillendirelim ve az yağlanmış fırın tepsisine dizelim yanına garnitur, biber domates koyarak 200 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz kasar peyniri rendesi serpistirelim servis edelim. AFIYET SEKER OLSUN:)