

Kofteli Bezelye Yemegi

Malzemeler

2 adet tavuk gogsu (Et te olabilir)

2 dilim ekmek ici

1 adet rendelenmis sogan

Tuz

Karabiber

Kirmizi toz biber

Maydanoz

Diger Malzemeler

3 Adet patates

1su bardagi bezelye

2 yemek kasigi salca

Tuz

Kirmizi toz biber

Karabiber

Kekik

Yapilisi

Kofte icin tavuk etlerini rondodan cekelim.

Diger butun malzemeleri rondoya ekerek yogurabilirsiniz.

Yada elimizle yogurarak karistiralim.

Minik kofteler yapip misket seklinde yuvarlayalim.

Bu arada patatesleri kup kup dograyip bol yagda kizartalim.

Ardindan kofteleri kizartalim.

Ayri bir tencerede salcayi ve siviyyagda kavuralim icine baharatlari ekleyip biraz suyla birlikte kaynatalim.

Icine kizaran kofte ve patatesleri ardindan bezelyeyi ekleyip kisik ateste 10 dk. kadar kaynatalim ve kapatalim.