

Kofteli Enginar Canaklari

Malzemeler

5 Enginar

Tuz

Su

Zeytinyagi

Koftesi Icin:

300 Gr. Kiyma

1 Sogan

1 Yumurta

Galetu Unu

Tuz

Karabiber

Sosu Icin:

1 Kase Domates Sos

1 Kase Bezelye

2 Havuc

Kekik

Karabiber

Tuz

Su

Uzeri Icin:

Kasar Peyniri

Yapilisi

Koftesi icin karistirma kabinin icine yumurtayi kirip sogani rendeliyoruz. Kiyma ve baharatlarida ekleyip karistiriyoruz.

Uygun kivama gelmesi icin galeta unu ilave ediyoruz. Kofte harcimizi guzelce yogurduktan sonra findik buyuklugunde yuvarliyoruz. Enginarlari yıkayıp bir tencerenin icinde uzerini biraz gececek kadar su koyuyoruz.

Uzerine zeytinyagi ve tuzunuda ilave edip hasliyoruz. Sosu icin, havuclari kup seklinde dograyip az yagda kavuruyoruz. Sonra koftelerimizi siviyağ ile kızartiyoruz. Koftelerimiz biraz kızarinca havuc, bezelye, domates sos ve baharatlari katip karistiriyoruz.

Pisen enginarlari servis tabagina alip icine kofteli harcimizi koyuyoruz. Uzerine rendelenmis kasar serpip onceden ısıtılmış 180 derece firinda kasarlar eriyene kadar pisiriyoruz

ellerimize saglik