

Mayali Kuru Kofte

Malzemeler

1 kg dana koftelik kiyma
2 buyuk sogan
3 yumurta
1 su bardagi un
1 tatli kasigi kuru maya
Tuz, karabiber
Maydanoz
Kizartmak icin: Siviyağ

Yapilisi

Ilk olarak soganlari robotta cekelim. Kiyma, sogan, yumurta, un, kuru maya, tuz, karabiber ve kiyilmis maydanoz genis bir kabin icinde yogurulur. 1 saat kadar dinlendirilir. Mutfak tezgahinda un yayip kofte harci un uzerinde yuvarlanarak parmak sekli verilir. Kizgin yagda kizartilir ve servise hazir. Afiyet olsun.