

## Meksika Koftesi

### Malzemeler

- o Yarım kilo dana kiyma
- o 250 gr kuzu kiyma
- o 1 adet yumurta
- 1 kalın dilim ekmek (ufalanmış)
- 5 adet domates (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (dovulmuş)
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı karabiber

### Yapılışı

Derin bir kâsenin içine kıymaları, ekmek, yumurta, tuz, karabiber ve naneyi ilave edip iyice yogurun.

Karışımından ceviz büyüklüğünde toplar yuvarlayın ve kızgın yağda kızartın.

Domates rendesini, tuz, karabiber orta boy kapaklı bir tavada ağız kapalı olarak kısık ateşte 30 dk pisirin.

Servis tabağına aldığınız köftelerin üzerine sosu gezdirin dilediğiniz gibi süsleyin.