

Melki Koftesi

Malzemeler

1/2 kg melki
1 tane soğan
yarım su bardağı un
yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
yarım çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Melkiyi temizce yıkadıktan sonra rendeleyin. Soğan ve maydanozu ince bir şekilde doğrayın, tuz, karabiber, nane, un, rendelenmiş melki ile bir kapta karıştırın ve özlesene kadar yogurun. Tepsi yarım çay bardağı zeytinyağı ile yağlanır. Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak, kofte şekline getirilir ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı daha gezdirildikten sonra fırına verilir. Ustleri kızardığında, fırından alınarak servise sunulur. ellerimize sağlık