

Milfoy Canaginda Patates Kofte

Malzemeler

Kofte icin

200gr koftelik kiyma

1 Yumurta

Nane

Kekik

Karabiber

Maydanoz

Ekmek ici

2 Tane Patates

1 Tane Yesil Biber

1 Tane Kirmizi Biber

1 Tane Domates

2 Dis sarimsak

6 Tane milfoy hamuru

Karabiber

1 Yumurta sarisi

Yapilisi

Kofte harcimizi yogurup buzdolabinda yarim saat bekletelim. Patateslerimizi kup kup dograyip sivi yagda hafif kizartalim. Yesil ve kirmizi biberlerimizi kucuk parcalar halinde dograyip kizartalim. Kofte harcimizdan misket buyuklugunde parcalar yuvarlayarak kizartip diger kizartmalarimiza ekleyelim.

Domates ve sarimsagimizi rendeleyelim. Tuz, sivi yag ve karabiberide ekleyip sosumuzu pisirelim.

Sosumuzu da kizartmamiza ekleyip karistiralim. Isiya dayanikli firin kablarmiza harcimizi paylastiralim.

Milfoy hamurlarimizi merdane yardimi ile biraz acip kaplarimizin uzerine yerlestirelim.

Uzerlerine yumurta sarisi surup 180derece isida 20dk pisirelim.

Firin kabini ters cevirerek servis tabagimiza aktaralim.