

Patatesli Misket Kofte

Malzemeler

Kofte icin;

Yarım kilogram kiyma

2 dilim ekmek ici

4 yemek kasigi sivi yag

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi pulbiber

1 tatli kasigi kimyon

1 yumurta

1 tatli kasigi tuz

Diger malzemeler;

2 adet patates

2 adet havuc

3 adet sivri biber

3 adet domates

2 yemek kasigi margarin

1 yemek kasigi salca

Tuz

Yapilisi

Ilk olarak kofteyi hazirlayin.Tum harc malzemelerini bir kaba alip yogurun.Kofte kivamina gelince sekil verin.Boyutunu istediginiz gibi ayarlayabilirsiniz.Daha sonra sekillendirdiginiz kofteleri cok az kizartip firin tepsisine alin.Domates haricinde butun sebzelerin kabugunu soyup dograyin ve hepsini sirayla kizartin.Kizartiginiz sebzeleri de koftelerin uzerine alin. Domateslerin kabugunu soyup ince ince dograyin yada rendeleyin.Iki kasik tereyagiyla kavurup salca tuz ilave edip 2 dakika daha kavurup sebze ve koftelerin uzerine dokun. 180 dereceli firinda 10 -15 dakika pisirin