

Pideli Kofte

Malzemeler

600 gram dana kiyma

2 dilim ıslatılmış bayat ekmek

1 yumurta

Tuz, karabiber, kimyon

Uzeri icin:

100 gram tereyagi

Domates sosu icin:

3 corba kasigi domates salcasi

2 su bardagi su

Yarim fincan zeytinyagi

Servis icin:

Tirnakli pide

Domates

Biber

Yogurt

Yapilisi

Kofte icin kiyma, ekmek ici, yumurta ve baharatlar derin bir kabin icine alinip yogurulur.

Kofte malzemesi buzdolabinda 2-3 saat bekletilir. Kofte harcından ceviz buyuklugunde

parcalar kopartip yassi kofteler hazirlanir. Izgarada ya da kizartilir. Diger tarafta

tirnakli pide kucuk kare seklinde dogranir. Domates sos icin domates salcasi, su ve

zeytinyagi ile pisirilir. Servis tabagina pideler alinip uzerine domates sos yayilir.

Kizaran kofteler

dizildikten sonra bolca kizgin tereyagi gezdirilir. Kozlenmis domates, biber ve yogurt ile servis yapilir.