

Pideli Kofte

Malzemeler

500 gr. dana kiyma
200 gr. kuzu kiyma
6 adet biber
2 adet pide
1 adet domates
1 adet soğan
Karabiber
Yogurt
Sosu için;
150 gr. tereyagi
3 yemek kasigi salca
Karabiber

Yapilisi

Dana ve kuzu kiyma tuz - karabiberle yogrulur. Kofteler kuru kofte boyutunda sekillendirilir. Yapismamasi icin izgaranin uzeri yaglanir. Izgara iyice kizinca kofteler birer birer uzerine dizilir. Koftenin altina yatirilacak tirnak pideler firina verilir. Bir buyuk kasik tereyagi yanmaz tavada kizdirilir. Salca tereyaginda kavrulmadan once sulandirilir. Izgaraya biber ve domates eklenir. Firindan alinan tirnak pideler oluklarından kesilerek yayvan bir tabaga dizilir. Pidelerin uzerine salcali sosu gezdirilir. Domates ve biberler dizilir ve izgarada kizaran kofteleri eklenir. Uzerine kizgin tereyagi dokulen pideli koftenin kenarina yogurt ilave edilerek ,servis edilir.