

Pirasa Kofte

Malzemeler

1 kg. pirasa
250 gr. kiyma
2 dal maydanoz
1 adet yumurta
tuz, karabiber
Uzerine;
1 adet yumurta
1 su bardagi galeta unu
1/2 su bardagi un
Kizartmak ici;
siviyag

Yapilisi

Pirasaların dis yaprakları ayrılarak atılır ve pirasalar iyice yıkanır. İnce bir şekilde kiyilip, kaynar suda yumuşayınca kadar haslanır. Haslanan pirasalar elde iyice susuz kalıncaya kadar sıkılır. Yogurma kabına kiyma, pirasa, yumurta, maydanoz, tuz ve karabiber alınarak yoğrulur. 30 dakika buzdolabında bekletilip, kofte şekli verilir. Kofteler önce una, sonra cirpilmis yumurtaya, son olarak da galeta ununa bulanarak, kızgın yağda arkalı onlu çevrilerek kızartılır. Fazla yağlarının süzülmesi için kâğıt havlu üzerine alınır. Sıcak olarak servise sunabiliriz.ellerimize saglik