

Rosto Kofte

Malzemeler

Koftesi için;

1 kg. kiyma

1 adet rendelenmiş soğan

2 adet yumurta (birinin akini ayirin)

1 kahve fincani siviyağ

Kofte bahari(isteğe göre)

Karabiber, Tuz

Kimyon

Sosu için;

1 tepeleme yemek kasigi domates salcasi

1 su bardagi su

1 yemek kasigi un

Yapilisi

Tüm kofte malzemelerini bir kaba alip iyice yogurun. Silindir bir sekil verin ve firin tepsisine yerlestirin. Daha sonra uzerine ayirdigimiz yumurta sarisini surun. Sos icin; bir tavada unu az yag ile kavurun, salcayi ekleyip kavurmaya devam edin ve sicak suyuda ilave edip koyu kivamli bir sos elde edene kadar kaynatin.

Sosu hazirladiktan sonra koftenin uzerinden baslayarak tepsiye dogru dokun. Simdi firina yerlestirin.

180 derecede araliklarla firini acip tepsideki sostan kofte uzerine dokerek uzeri kizarana dek pisirin. Tepside kofteleri dilimleyip yan yatirin ve uzerine sos gezdirerek bir sure daha firinda bu sekilde pisirin, sicak servis yapin.