

Sandal Kofte

Malzemeler

1 kg. kiyma
1 adet kuru soğan
1 yumurta
1 dilim bayat ekmek
Tuz
Karabiber
Pulbiber
8,10 tane mantar
1 adet küçük kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
Tuz
Karabiber
Kekik
Kasar peyniri

Yapılışı

Kofte için bir gerekli malzemeleri (rendelenmiş soğan, kiyma, yumurta, tuz, ekmek içini) bir kaba alıp yogurun. Yumurtadan biraz büyük parçalar koparıp tepsiye dizin. Ortasını sandal şeklinde acın. Isıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kofte pişerken mantar soteyi hazırlayın. Pişen köfteleri çıkarıp içine mantar sote koyup üzerine rendelenmiş kasar peyniri koyup tekrar fırına verin. Kasar eriyene kadar kızartın.