

Saray Koftesi

Malzemeler

Kofteler için:

1/2 kg Kiyma

1 Adet Yumurta

1 Büyük Sogan

1/4 Demet Maydanoz

3 Dis Sarmisak

Tuz ve Kofte Baharati(Kirmizi Toz Biber, Kimyon, Karabiber)

Sebzesi:

5 Adet Patlican (ince ve uzun)

4 Sivri Biber

Suyu için:

Et Suyu ve Salca

yeterince Kurdan

Yapilisi

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir

Kiymayi, yumurtayi ve baharatlari ekledikten sonra bildigimiz kofte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir

Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir

Biberlerde 4'e bolunuz

Hepsi teker teker kizgin yagda kizartiniz,

kagit havluya konarak fazla yagini cekmesi icin birakilir

Bu arada kofte hamurunda kofteler hazirlanir

Ardinan bir Kofteyi bir kizartilmis patlican dilimine sarilir

kurdani kofteye soktuktan sonra kurdanin ustune birde biber konur

Koftelerin hepsini aynen bu sekilde hazirladiktan sonra tepsiye dizilir,

ustune Et Suyu/Salca karisimi dokulur

yaklasik 1/2 Saat firinda pisirilir AFIYET OLSUN