

Sebzeli Kofte

Malzemeler

yaklasik 30 adet kofte icin;
500 g kuzu ve sigir etinden karisik yagli kiyma
1 yumurta
100 g galete unu
1 kabak, yaklasik 150 g
1 sogan
1 havuc
1 avuc maydonoz
1 kahve kasigi (daha az da olabilir) tuz
1/2 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi kimyon
2 cay kasigi tatli toz biber
1 cay kasigi zerdecal

Yapilisi

Firininizi 200 ?C'de isitin. Firin tepsisine yagli kagit serin, kenarda bekletin.
Kabak ve havucun kabuklarini bicak yardimiyla kaziyin, sogani soyun, hepsini rendeleyin.
Maydonozu ince kiyin. Tum malzemeyi karistirip yogurun. Hamurdan kucuk parcalar koparip
kofte sekli verin ve tepsiye dizin. Onceden isitilmis firinda 20 dakika kadar pisirip
sicak servis edin.