

Simirni Koftesi

Malzemeler

500 gr kiyma

3-4 dilim bayat ekmek

1 yumurta

1 adet kuru soğan

yarım demet maydanoz

tuz,karabiber

kimyon, ve yeni bahar

4-5 patates

1 çay bardağı sivi yağ

Domates sos için malzemeler:

2-3 tane közlenmiş biber ,yoksa biber salçası

3 orta boy domates ,yoksa yarım kavanoz domates püresi

1 su bardağı su yada varsa etsuyu

tuz ,karabiber

Yapılışı

Kofte harcını hazırlayıp 10 dakika dolapta bekletin.

Patatesleri halka halka doğrayıp soğuk suda bekletin.

Biberli sos için,domatesleri ,biber salçasını suyu ve baharatları fazla suyunu çekmeden kısık ateşte pişirin.

Buzdolabından çıkardığınız kofte harcını biraz büyük yuvarlak haline getirin.

Kızgın yağda 2 tarafını da 2 ser dakika pişirin.

Kızaran köftelerin üzerine 1 er halka patates yerleştirin.

Üzerlerine biberli soğan gezdirin.

Tencerenin kapagini kapatın.orta ısıda patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Üzerine ince kıyılmış maydanozla servis yapın.