

Simit Kofte

Malzemeler

500gr. koftelik kiyma
4 dilim sutle islatilmis ekmek
2 corba kasigi galeta unu
1 yumurta
Tuz, karabiber, kekik
1 cay kasigi kofte bahari
2-3 dis ezilmis sarimsak
1 adet rendelenmis sogan
2 corba kasigi rendelenmis kasar
1/2 demet ince kiyilmis maydanoz
Icine ;
2 corba kasigi sivi yag
1 adet sogan
250 gr. ispanak
2 adet havuc
8 adet mantar
5 adet orta boy patates
1 corba kasigi domates salcasi
1 kahve fincani su
Kizartmak icin;
Sivi yag

Yapilisi

Kiyma derin bir kaba koyulur. Sute batirilip sikilmis ekmekler, galeta unu, yumurta, tuz, karabiber, kekik, kofte bahari, sarimsak, sogan, kasar peyniri ve maydanoz eklenerek ozlesene kadar yogrulur. Bir tavada ince dogranmis kuru sogan pembelestirilir, ince bir sekilde kiyilmis kiyilmis ispanak eklenerek iyice kavrulur. Rendelenmis havuc ve ince dogranmis mantar ilave edilerek hepsi birlikte ocakta cevrilir. Patatesler soyulup halka halka dogranir. Kizartilip, firin tepsisine dizilir. Kofte hamurundan parcalar kopartilip, simit sekli verilerek patateslerin uzerine yerlestirilir. Tepsiye salcali su dokulur. Kofteler firinda biraz pisirilir. Firindan alinan koftelerin ortasina ispanakli karisim yerlestirilir. Tekrar firinda pismeye birakilir ve sonra sofralari suslemeye hazir.ellerimize saglik