

Sivas Koftesi

Malzemeler

- 1 1/2 kg kiyma
- 3 tatli kasigi tuz
- 5 adet yesil biber
- 3 adet domates
- 1 adet yumurta aki

Yapilisi

1 buçuk kilo kiyma için; kaburga, kurek ve but etleri 20 gr tuzla ovulur ve makinede çektilir. (Kasabinizda yaptirabilirsiniz) Kiyma guzelce yogrulup buzdolabinda 1 gece dinlendirilir. 1 yumurtanin aki ayrilir. Avuc iclerine yumurta aki surulur. kiymadan limon buyuklugunde kopartilan bezeler avuc icinde bastirilarak yassilastirilir ve inceltirir. Hazirlanan kofteler izgarada ya da yagsiz tavada kizartilir. 3 adet domates kalin kalin dilimlenip biberlerle birlikte kizartilir. Kofteler domates ve biberlerle suslenir. Sivas Koftesi servise hazirdir.