

Soganli Kofte Kebabi

Malzemeler

Kofte Malzemeleri;

600 gr. kiyma sadece bir kez cekilmis. (Yagli olursa daha lezzetli olur)

Yarim demet maydanoz

Karabiber ,tuz

Diger malzemeler;

4-5 adet sogan halka halka irice dogranmis

2 kasik tereyagi

2 kasik zeytinyagi

1 su bardagi kaynar su

1 tatli kasigi salca

Yapilisi

Kofte malzemelerini karistirip yogurun. Ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin ve bir tavada az tereyagi kullanarak kofteleri kurutmadan kizartin. Yayvan bir tencereye yaglari alin ve soganlari pembelesinceye kadar kavurun. Kizarttiginiz kofteleri soganlarin uzerine dizin. Bir bardak kaynar suda salcayi eritin. Bir miktar tuz atip koftelerin uzerine suyu gezdirin. Kisik ateste 10-15 dakika kadar pisirip sicak servis yapin. AFIYET OLSUN:)