

Sosisli Kofte

Malzemeler

400 gram yagsiz dana kiymasi
100 gram kasar peyniri
175 gram sosis
50 gram galeta unu
3 adet yumurta
100 gram kuru sogan (rendelenmis ve suyu sikilmis agirligi).
1 cay kasigi tuz
1/2 cay kasigi kimyon
Istege bagli karabiber

Yapilisi

Once sosisi, sonra kasar peynirini, en son sogani mutfak robotunda cekelim (sosis ve kasar robotun icini bulastirdigindan, sogan en son cekildiginde robotun icini temizliyor).
Soganin suyunu sikelim ve tum malzemeleri karistirarak yoguralim koftemizi.
Dikdortgen kestigimiz folyo veya yagli kagidi tezgaha yerlestirelim. Kofte hamurumuzu bilek kalinliginda yuvarlayarak, uzun rulo haline getirelim. Folyoyu hamurumuza sararak paket yapalim. Buzdolabinda 2 saat bekletelim
Dolaptan cikardiktan sonra folyosunu dikkatle acalim. Bir yumurtanin akini cirparak koftemizin uzerine surelim. 180 derecede isitilmis firinda 45 dakika pisirelim.
Bir tavaya iki corba kasigi zeytinyagi koyup, yag kizdiktan sonra iki corba kasigi salcayi 3 dakika kavuralim. Bir su bardagi su ekleyip 5 dakika ozlestirelim. Dilimledigimiz koftelerin uzerine diledigimiz kadar sos dokerek, patates puresi, bezelye veya pilavla servis yapalim.