

Tire Kofte

Malzemeler

300 gr dana kiyma
4 dilim ekmek ici
yarım kuru soğan
1 cay kasigi tuz
2 cay kasigi kimyon
2 corba kasigi tereyag
2 dis sarimsak
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 cay kasigi karabiber
4 dilim tost ekmegi
4 corba kasigi kaymakli yogurt

Yapilisi

Bir kabda kiyma, kimyon, tuz, karabiber, soğan rendesi ve ufalanmis ekmek ici 7-8 dakika yogrulur. Kofte hamuru 8 parcaya ayrilip oval sekilde yapilir. Ele yapismamasi icin surekli el iletilir kofteler uzun ince parmak sekline getirilip, bir sis iletilir koftelerin ortasindan gecirerek koftenin ortasini delip sisi geri cikaralim. Sisle birlikte kizartmiyoruz sadece ortasini delmek icin kullaniyoruz. Tost ekmeginin kenarlari kesilir tereyag surulur tavada arkali onlu kizartilir. 2 dis sarimsak ince ince dogranir . Biberlerin cekirdekleri cikarilip uzunlamasına sonra enine ikiye kesilir. Kizaran ekmekler servis tabaklarına alinir, tavaya 1 corba kasigi tereyag konur eritilir kofteler guzelce kizartilir,bu arada sarimsak ve biberler eklenip bir kac kez karistirilir,uzerlerine ince dogranan domatesler eklenir,biraz tuz serpilir. Tum malzemeler karistirilerek pisirilir.Domatesler sos kivamina gelince tost ekmeklerinin uzerine yuzeyi kaplayacak sekilde kizarmis biberler konur, uzerlerine kofte en uste domatesler konup yaninda yogurtla servis edebilirsiniz . Afiyet olsun.

DIKKAT:Tost ekmegi yerine normal ekmek de kizartabilirsiniz. kofteleri gecireceginiz sisleri marketlerde bulabilirsiniz uzun tahta cubuk olarak satilmaktadır.