

Tire Koftesi

Malzemeler

750 gram az yağlı dana kıyma
2 corba k. tereyağ
2 adet sivri biber
2 adet domates
4 ad pide,
2 çay k. tuz

Yapılışı

Kıymayı sadece tuz ile yoğurun. İnce sislere parmak kalınlığı geçmeyecek şekilde dizip, mangal ateşinde tam pismeden izgara edin. Tavada tereyağını eritip kızdırın. Kofteleri sislere çıkarıp kabukları soyulup kusbasi edilmiş domates ve sivri biber ile birlikte soteleyin. Dilerseniz pide üzerinde, dilerseniz yogurt ile servis yapabilirsiniz.