

Tombis Kofteler

Malzemeler

200 gr koftelik kiyma

1 det sogan

1 yumurta

Karabiber,tuz

Bayat ekmek ici

Sos Malzemesi:

4 domates

1 kasik salca

1 tatli kasigi tere yagi

4 adet sivri biber

Pul biber

Tuz

1 su bardagi su

Yapilisi

Kiyma malzemesiyle berber yogurulup ufak parcalar koparilarak yuvarlanip az yagda kizartilir. Ayri bir tencerenin icerisinde rendelenmis domates ve salca su eklenerek karistirilip icerisine biberi ,yagi ve baharati eklenerek domatesin cig kokusu cikana kadar pisirilip kizaran kofteler sosun icerisine eklenip beraber 2-3 dakika kadar pisirilip kapatilip servis yapilir.