

Yufkali Sis Kofte

Malzemeler

500 gr. kiyma
1 yumurta
1 tutam maydanoz
1 soğan
1 corba k. galeta unu
tuz
karabiber

Yapilisi

Kiymayı karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Soğanı rendeliyoruz. Maydanozu ince ince doğruyoruz ve ilave ediyoruz. Tuz ve karabiber atıyoruz ve yogurmaya başlıyoruz. Galeta unuyla kıvamını ayarlıyoruz. İyice yoguruyoruz ve iki parçaya bölüp yuvarlıyoruz. Kofteleri bir karış boyunda rulo şekline getiriyoruz. Yufkaları tezgaha seriyoruz. Bir kenarını ortaya doğru katlıyoruz. Kenarına yumurta suruyoruz. Kofteyi koyuyoruz ve kenarlarını katlıyoruz. Rulo şeklinde sarıyoruz. Diğer yufkaya da koftemizi sarıyoruz. 1 saat kadar buzlukta dinlendiriyoruz. Buzluktan çıkartıyoruz ve dilimliyoruz. Çop sislere 3'er tane kofte dilimi geçiriyoruz. Yağlı kâğıt serdiğimiz tepsiye sisleri diziyoruz. Üstüne çok az zeytinyağı gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.mutlaka denemelisiniz..