

Yumurtali Kofte

Malzemeler

700 gr az yagli kiyma
2 yemek k. domates salcasi
60 gr ekmek ici
2 yumurta
6 haslanmis yumurta
Yarim demet maydanoz
Tuz, karabiber

Yapilisi

Maydanozu yikayip, kurutun ve ince dograyin. Ekmek icini ve sutu rondodan gecirip karistirin. Et haric butun malzemeleri karistirin, tuz ve karabiber ile tatlandirip eti ekleyip yogurun. Eti 6 esit parcaya bolup her bir parcayi elinizle yuvarladiktan sonra yassiltin. Ortasina haslanmis yumurtayi koyup yumurtanin etrafini sarin. Firin kabinizi yaglayin kofteleri koyup kapagini kapatın. Onceden 180 derecede isitilmis firinda kapagi kapali olarak 30 dk. pisirin.