KAYSERİ KÖFTESİ

Eyüp Sevinç

½ kg dana kıyma
3 adet iri patates
2 dilim bayat ekmek içi
¼ bardak süt
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı yenibahar
1 demet maydanoz
3 adet iri domates
Karabiber
Tuz

Bayat ekmek içlerini sütte ıslatıp ısıtın. Kıymaya bu ekmekleri, yenibaharı, kimyonu, tuz ve biberi, biraz maydanozu katıp köfteleri hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinde yuvarlayarak yassı haline getirin ve yağlı kağıtlı tepsiye yerleştirin. Sonra patatesleri soyup, parmak kalınlığında yuvarlak dilimler elde edin. Patatesleri 3 çorba kaşığı yağ koyduğunuz tavada iyice kızartın. Sonra patatesleri tek tek yağlayıp bir tepsiye yerleştirin. Üstlerine köfteleri yerleştirin, köftelerin üstüne ise biberleri ve dilimlenmiş domatesleri koyarak fırına verin. Pişikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120493 • adı:Kayseri Köftesi • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:55