ŞİŞTE TOP KÖFTE

Oktay Usta

300 gr Kıyma
1 Tane yumurta
1 Tane soğan
1 Tutam maydanoz
2 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı galeta unu
1 Tane domates
2 Tane biber
10 Tane şiş
Tuz
Karabiber
Kimyon
Lavaş ekmeği

Kıymayı bir kap içerisine alıyoruz. Yumurtayı kırıp, soğanı ve sarımsağı rendeliyoruz. İnce doğranmış maydanozu, galeta unu, tuzu, karabiberi ve kimyonu harcımızın içine koyuyoruz. İyice yoğurup fındıktan büyük parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Köftelerin boyuna yakın domates ve biber doğruyoruz. Tahta şişlerimize bir köfte bir domates ve bir biber diziyoruz. Bir tabağa alıyoruz. Üzerine biraz yağ döküp ister fırında ister tavada pişiriyoruz. Lavaş ekmeği ve yeşil otlarla servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:110142 • adı:Şişte Top Köfte • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:18