ÇOBAN KÖFTESİ

Yarım kg. kıyma
1 baş soğan
3 dilim ekmek içi
Dereotu
Tuz
Karabiber
6 kaşık yağ
2 patates
1 Havuç
2 domates

Yarım kilo kıymaya rendelerimiş 1 soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış 3 dilim bayat ekmek, dereotu, tuz, karabiber, 2 yumurta katın. Yoğurup köfte hamuru haline getirdikten sonra bu hamurdan parçalar koparıp köfte biçimi verin. Bir tavaya 6 kaşık yağ koyun. Kabukları soyulmuş, ince uzun parçalara ayrılmış 2 patatesle 1 havucu atıp kızartın. Arkadan avnı yağda köfteleri kızartın. Havuçlarla köfteleri bir tencerenin dibine sıralayın. Üzerine küçük doğrarımış 2 domates, tuz, 2 bardak su katıp yarım saat kadar pişirin. Pişince bir tabağa alın, kenarına kızarmış patatesleri sıralayıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:88493 • adı:ÇOBAN KÖFTESİ • gönderen:devran • indirme tarihi:02.06.2024 - 13:50