



KAYSERİ KÖFTESİ

- 2 Adet Patates
- 2 Çorba Kaşığı Yağ
- 500 g Kıyma
- 1 Adet Soğan
- 3 Dilim Bayat Ekmek
- 1/4 Su Bardağı Süt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Demet Maydanoz
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1/2 Çay Kaşığı Yenibahar
- 2 Adet Domates
- Sos İçin:
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Çorba Kaşığı Salça

Patatesleri soyup 1 cm kalınlıkta dilimleyin. Yağlanmış bir tavaya dizin. Ağızını kapatıp rengi dönecek kadar kızartın. Bir tarafa bırakın. Ekmek dilimlerini süte batırarak yumuşatın, daha sonra da iyice sıkıp derince bir kabın içerisine koyun. Bu kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, yumurtayı, incecik kıyılmış maydanozu ve baharatları koyup iyice karıştırıp, yoğurun. Karışımı 12 parçaya ayırın. Yuvarlak ve yassı köfteler yapın. Et köftelerinin boyutlarını patateslerin boyutlarına göre ayarlayın. Patateslerin üzerine dizin. Et köftelerinin üzerine dilimlediğiniz domatesleri koyun.

