



SEBZELİ GONDOL KÖFTE

<https://migros.com.tr>

1/2 kg. kıyma
1 adet kuru soğan
1 su bardağı bayat ekmek içi
1 yumurta
Kimyon
Tuz
1 adet havuç
1 adet patates
100 gr. haşlanmış bezelye
1'er adet küp doğranmış sarı ve kırmızı biber
Rendelenmiş kaşar

Kıyma, soğan, bayat ekmek, 1 adet yumurta, kimyon, karabiber ve tuzu kıvam alana kadar yoğurun. Bir parça koparın ve gondol şekli vererek ortasını açın. Tüm köfteleri bu şekilde yaparak fırına dayanıklı bir kaba alın. Havuç, bezelye ve patatesi 7-8 dk haşlayın. Sarı, kırmızı biberleri küçük küpler halinde doğrayın ve karışıma ekleyin. Hazırladığınız garnitürü köftelerin içerisine koyun. Üzerlerine rende kaşar serpin ve 200 derecelik fırında 20 dk pişirdikten sonra servis edin.

