



كوفته قيصري Kayseri Köftesi



٥٠٠ غرام كوفته
١ عدد بصل حاف
٣ شرائح داخل
١ ملعقة حلو كم
نصف ملعقة حل
نصف ملعقة حل
٠١ ملعقة حلو
٧ - ٨ فرع بقدو
٣ إعداد بطاطس
٣ إعداد طماطم
٤ إعداد فلفل أح
١ كوب شاي زب

- # يبشر البصل على شرائح خبز القديمة وبخلط عندما يصبح الخبز هريس يوضع مواد كوفته الأخرى ، أو يugen ٨ - ١٠ دقائق
- # عندما ينتظر الكوفته في اللilage يقشر البطاطس ويقطع على شكل دائري ١ سم سمك ، يقطع الطماطم أيضاً بشل دائري # وبعدما يقطع فلائل عمورية على جزأين ويستخرج جزوره
- # يصب وينتشر ١ كوب زيت سائل على تبسي الفرن
- # يركب شرائح البطاطس على تبسي وعلى شرائح البطاطس يوضع شرائح الكوفتيات الكبير
- # يوضع في أماكن الفاضية شرائح الطماطم والفلفل ، وينتشر الملح # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى يحرر الكوفتيات وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : أن أصل هذا الكوفته تنشر على البطاطس على شكل طبقة