



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كوفتة قيصري Kayseri Köftesi



٥٠٠ غرام كوفتة
١ عدد بصل جاف
٣ شرائح داخل
١ ملعقة حلو كم
نصف ملعقة حلو
نصف ملعقة حلو
٥.١ ملعقة حلو
٧ - ٨ فرع بقدو
٣ أعداد بطاطس
٣ أعداد طماطم
٤ أعداد فلفل أخ
١ كوب شاي زيب

- # يبشر البصل على شرائح خبز القديمة ويخلط عندما يصبح الخبو هريس يوضع مواد كوفتة الأخرى , أو يعجن ٨ - ١٠ دقائق
- # عندما ينتظر الكوفتة في الثلاجة يقشر البطاطس ويقطع على شكل دائري ١ سم سمك , يقطع الطماطم أيضا بشل دائري # وعندما يقطع فلفل 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 يحمر الكوفتيات وتقدم للخدمة وهي ساخنة

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