

# Albondigas

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 18/10

İspanyol albondigas, küçük köftelerin domatesli sos içinde yumuşakça piştiği tapas klasiğidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 80 gr Ekmek kırığı
- 1 adet Yumurta
- 400 ml Domates sosu

## Yapılışı

1. Kıyma, ekmek kırığı, yumurta ve baharatları yoğurun.
2. Harçtan küçük köfteler yapıp 10 dakika dinlendirin.
3. Köfteleri kızgın tavada 8 dakika dâirenk alana kadar mühürleyin.
4. Domates sosunu ayrı tencerede 5 dakika kaynatın.
5. Köfteleri sosa alıp 20 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Sos yoğunlaşınca maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri sosa atmadan önce tavada her yüzünü mühürleyin; mühürleme kıvamına gelince, köfte sosun altına düşmez.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta