

AydırÇine Köftesi

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 8/10

AydınırÇine köftesi, sade baharatlı dana kıymayı ince yoğurup ızgarada kısık ateşte pişiren yumuşak bir Ege köftesidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Soğan suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 dilim Bayat ekmek içi
- 0.5 çay kaşığı Karbonat

Yapılış

1. Kıyma soğan suyu, tuz ve baharatları 8 dakika yoğurun.
2. Harçtan ince oval köfteler hazırlayın.
3. Köfteleri buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
4. Izgara tavaya ısıtın köfteleri yerleştirin.
5. Her yüzünü 5-6 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 20 dakika dinlendirmek ızgarada daha kolay pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz domates, biber ve piyazla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten