

# Burdur Şiş Köfte

Toplam 72 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Burdur şiş köfte, kaburga k1 yması sadece tuzla yoğurup ince şişlere s1 vayarak közde pişiren sade ve tescilli köftedir.

## Malzemeler

- 900 gr Dana kaburga k1 yması
- 30 gr Kuyruk yağı
- 2 çay kaşığı Tuz
- 5 adet Pide ekme
- 3 adet Domates
- 6 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan

## Yapılı

1. K1 yma kuyruk yağı ve tuzu 12 dakika yoğurun.
2. Harcı 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Köfte harcını önce şişlere parmak kalınlığında s1 vayın.
4. Domates, biber ve soğanı ayrı şişlere dizin.
5. Köfteleri közde toplam 8-10 dakika çevirerek pişirin.
6. Pidelere köftenin yağın1 bastırın.
7. Köfteyi pidelerin arasına ekleyip köz sebzeyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baharat eklememek Burdur şişin et tadını ve coğrafi işaret karakterini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pide, köz domates, yeşil biber ve soğanla şişten çekerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten