

Bursa İnegöl Köfte

Toplam 400 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 23 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

İnegöl köftesi, az baharatlı dana kıyma karbonatla dinlenip ızgarada sade pişen klasik halidir.

Malzemeler

- 800 gr Dana kıyma
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 2 yemek kaşığı Soğan suyu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıyma karbonat, soğan suyu ve tuzu geniş kapta birleştirin.
2. Harcı 8 dakika yoğurun, köfte elastik yapı kazanıncıye.
3. Harcı buzdolabında 6 saat dinlendirin.
4. Köfteleri parmak uzunluğunda şekillendirip ızgaraya ısıtın.
5. Köfteleri ızgarada 5 dakika çevirerek pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcı en az 6 saat dinlendirin; karbonat dokuyu esnek yapar.

SERVİS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve ekmekle servis edin.