

# Bursa Pideli Köfte

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~580 kcal

Açılış 9/10

Bursa pideli köfte, 1zgaraköfteyi t1rnalpede, domates sosu ve tereyağ1yla n1tabakta toplar.

## Malzemeler

- 600 gr Dana k1yma
- 2 adet T1rnalpede
- 350 ml Domates sosu
- 80 gr Tereyağ1
- 2 yemek kaşığı Bayat ekmek içi
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

## Yapılış

1. K1yma bayat ekmek içi, tuz, karabiber ve kimyonla yoğurun.
2. Köfteleri yassı şekillendirip 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Pideleri küp doğrayıp servis tabağına yayın.
4. Köfteleri 1zgarada 2 dakika pişirin.
5. Domates sosunu 6 dakika kaynatıp pidelerin üstüne gezdirin.
6. Köfte ve eritilmiş tereyağ1nı tabağa ekleyip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pideyi servis tabağından önce kesin, üzerine sos dökün, en son k1zgarada tereyağ1 gezdirin; tereyağ1 boğursa aroma düşer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt ve közlenmiş biber ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt