

Denizli Kabaklı Köfte Bazlaması

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Denizli usulü kabaklı köfte bazlaması önce köfteyi kabak şeritleri, bazlama ve salçalı et suyuyla doyurucu bir Ege kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 4 adet Bazlama
- 2 adet Kabak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 su bardağı Et suyu
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma kimyon ve tuzu yoğurup ince köfteler hazırlayın.
2. Köfteleri tavada toplam 8-10 dakika pişirin.
3. Kabakların uzun şerit kesip aynı tavada 3 dakika çevirin.
4. Et suyu ve salçayı 4 dakika kaynatıp sos yapın.
5. Bazlamaları sosa batırıp köfte ve kabakla doldurun.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı sosla kıslatmak ekmeğin dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten