

Dereotlu Köfte Patates Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açlık bar 8/10

İsveç usulü dereotlu köfte patates tava, küçük köfteleri patates ve dereotu ile buluşturarak ev tipi bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 3 adet Patates
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Galeta unu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. Kıymagaleta unu, yumurta ve dereotunu yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
2. Patatesleri ince elma dilimi kesip tavada 8 dakika kızartın.
3. Patatesleri kenara alıp köfteleri aynı tavada 6 dakika mühürleyin.
4. Köfteleri patateslerin arasına yerleştirip kremalı sosu gezdirin.
5. Tavayı kapaklı halde 10 dakika pişirin, köfteler içte çığ kalmasın.
6. Kapağı açıp sosu 2 dakika çekirin, patatesler sulu kalmasın.
7. Dereotunun kalanını servis öncesi serpin, taze aromasını kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün form almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotlu köfte patates tavayı sıcakta sunup köfteleri patateslerin üstüne yerleştirin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten

Süt