

Dereotlu Köfte Patates Tepsisi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 18/10

İsveç usulü dereotlu köfte patates tepsisi, küçük köfteleri patates ve krema ile buluşturarak fırında par-lanan bir akşam yemeği yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma rendelenmiş soğan, yumurta ve dereotunu yoğurup ceviz kadar köfteler yapın.
2. Patatesleri ince dilimleyip yağ ve tuzla harmanlayın.
3. Patatesleri tepsiye yayın köfteleri aralara yerleştirip kremayla gezdirin.
4. Tepsiyi 200°C fırında 22 dakika pişirin, patatesler yumuşasın.
5. Üstünü açılış 16 dakika daha fırında köfte yüzeyi kızarsın.
6. Tepsiyi 5 dakika dinlendirin, kremalı sos patateslerin arasına sin ve köfteler kurumasın.
7. Servis ederken köfteleri patates tabakasıyla birlikte alın katman bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Köfteleri tepsiye dizerken küçük boşluk bırakmalısınız patateslerin de aynı sürede kızarmalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş