

Dereotlu Köfte Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Dereotlu köfte tava, mini köfteleri kremalı dereotlu sosla buluşturarak yumuşak, rahatlatıcı ve İsveç tarz bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Süt
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılı

1. Kıymagaleta unu, süt ve ince dereotunu yoğurup küçük köfteler yuvarlayın.
2. Tavaya yağla 1 su bardağı köfteleri tek kat dizin, yüzeyleri ezilmesin.
3. Köfteleri orta ateşte 8 dakika çevirerek pişirin.
4. Krema, az et suyu ve karabiberi tavaya ekleyin.
5. Sosu 6 dakika kısık ateşte kaynatın krema kesilmesin.
6. Köfteleri sos içinde 3 dakika bekletin, içleri sosla 1 su bardağınsın.
7. Serviste dereotu serpin ve sosu köftelerin üstünden gezdirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak sosu daha dengeli çekmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kremalı sosla köfteleri sıcakta tabakta, patates yanlarında servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten