

Domatesli Köfte Topları

Toplam 32 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~322 kcal Açılış 18/10

Balikesir usulü domatesli köfte topları küçük köfteleri domates sosuyla buluşturarak sıcak ve aile sofrası için bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kıyım
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Ekmek içi
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Kıyma, ekmek içi, soğan ve baharatı öğürüp küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri tavada 4 dakika mühürleyin.
3. Domates rendesi ve sarımsağı aynı tavaya ekleyin.
4. Sosu 6 dakika pişirin, çiğ domates tadı kalmasın.
5. Köfteleri sosa alıp 2 dakika kısık ateşte pişirin, içleri sertleşmesin.
6. Tavayı 14 dakika dinlendirin, köfte topları sosu içine çeksin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak sosun içinde daha eşit pişmelerini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak servis edin, yanında pilav ya da ekmek sunun.

Alerjenler

Gluten