

Eksili Köfte

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 15/10

Terbiyesiz sade versiyonuyla ekşili köfte, pirinçli minik köfteler ve limonlu sebzeli suyuyla pişer.

Malzemeler

- 350 gr Dana kıyma
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. 350 gr kıymaya çeyrek su bardağı pirinç 3 dakika yoğurun.
2. Köfteleri fırından yüksekliğinde yuvarlayıp 2 yemek kaşığı unla bulayın.
3. 1 havuç ve 1 patatesi küçük küp doğrayın.
4. Sebzeleri 5 su bardağı suda 15 dakika pişirin.
5. Köfteleri ekleyip kısık ateşte 18 dakika kaynatın. Doğal maslin yağı karıştırmayın.
6. 3 yemek kaşığı limon suyunu ekleyip 2 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri unla hafif bulayın tencerede birbirine yapışmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş