

Eskişehir Balaban Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 10/10

Balaban köfte, k1zarnı pide, yoğurt, domates sosu ve 1zgaraköfteyi tereyağ1yla buluşturan Eskişehir tabağıdır.

Malzemeler

- 500 gr Dana k1yma
- 2 adet Bayat pide
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Et suyu
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. K1yma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi 6 dakika yoğurun.
2. Köfte harcını b1val şekillere ayırın.
3. Pideleri küp doğrayıp tavada 3 dakika k1zartın.
4. Domates püresini tereyağında 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri 1zgaratavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Pideyi et suyuyla 1slatıyoğurt, sos, köfte ve tereyağ1yla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pidelere et suyuyla hafif 1slatmakabağı kuru b1rakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

K1zg1 tereyağı gezdiren köz biber ve domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt