

# Fırın Fasulyeli Köfte Tava

Toplam 32 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~324 kcal

Açılış 9/10

İngiltere usulü fırın fasulyeli köfte tava, köfteleri domatesli fasulye ile buluşturarak pratik bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 2 su bardağı Fırın fasulye
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 0.5 su bardağı Domates püresi

## Yapılış

1. Kıyma, galeta unu ve rendelenmiş soğan 14 dakika yoğurun.
2. Harcı ceviz büyüklüğünde köftelere ayırarak tavaya koyun.
3. Köfteleri sıcak tavada 6 dakika mühürleyin, sos içinde dağılmamasın.
4. Domates püresi ve pişmiş fasulyeyi tavaya ekleyin.
5. Tavayı 10 dakika kısık ateşte pişirin, sos köftelerin çevresinde koyulaşsın.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri önce yüksek ateşte mühürlemek tavanın içinde dağılmalarını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fırın fasulyeli köfte tavayı sıcak sunup köfteleri domatesli fasulyenin üstüne yerleştirin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş