

Hayrabolu Pabuç Köftesi

Toplam 44 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Hayrabolu pabuç köftesi, dana eti, iç yağlı ekmek, soğan ve baharatlı buluklu ızgarada pişiren Trakya köftesidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 80 gr Dana iç yağ
- 2 dilim Bayat ekmek içi
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 4 adet Yeşil biber

Yapılış

1. Bayat ekmek içini ufalayın, kuru soğanı rendeleyin.
2. Dana kıymaya iç yağ, soğan, sarımsak ve baharatları ekleyin.
3. Harcı 10 dakika dinlendirin, ekmek nemi çeksin diye üzerini kapatın.
4. Köfteleri ayakkabı tabanı gibi geniş ve yassı şekillendirin.
5. Izgarayı yüksek ateşte 4 dakika kızdırin.
6. Köfteleri ve yeşil biberleri 10 dakika çevirerek pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteyi geniş ve yassı şekillendirin, içi aynı anda pişsin.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz biber, piyazlı soğan ve kızarmış ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten

