

İnegöl Köfte Izgara

Toplam 1440 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 27 dk 5 kişilik Zor ~410 kcal Açılış 18/10

İnegöl köfte, karbonatla dinlenen dana döş k1yması ile baharatla yoğurup yağs1z izgarada pişiren Bursa köftesidir.

Malzemeler

- 800 gr Dana döş k1yma
- 0.5 su bardağı Kuru ekmek içi
- 2 adet Rendelenmiş soğan
- 1 tatlı kaşığı Karbonat
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. K1yma, ekmek içi, tuz ve karabiberi 10 dakika yoğurun.
2. Harcı kapatıp buzdolabında 24 saat dinlendirin.
3. Karbonat ve limon suyunu köpürtüp harca ekleyin.
4. Rendelenmiş soğanı harca 5 dakika daha yoğurun.
5. Köfteleri küçük uzun parçalar halinde şekillendirin.
6. Izgara tavasında köfteleri 10-12 dakika çevirerek pişirin.

PÜF NOKTASI

Karbonat limonla köpürtmek köfte dokusunu gevşetir ve lastikleşmeyi azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve kızarmış patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten