

İstanbul Fodula

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 10/10

İstanbul fodula, yuvarlak ekmeğin içini dana eti, havuç, bezelye ve baharatlı sosla doldurup fırında pişiren Osmanlı ekmeği dolmasıdır.

Malzemeler

Servis için

- 1 adet Yuvarlak tam buğday ekmeği

İç harc için

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Rezene
- 0.3 çay kaşığı Anason
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Üzeri için

- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Soğan yemeklik doğrayıp sıvı yağda 5 dakika yumuşatın.
2. Dana etini ekleyip suyunu salıp çekene kadar 10 dakika kavurun.
3. Havuç, bezelye, domates, rezene, anason, tuz ve karabiberi ekleyin.
4. İç harc 20 dakika kapağı kapalı pişirin.
5. Ekmeğin üstünü kapak gibi kesin, içini dikkatlice çıkarın.
6. Etli harc ekmeğe doldurun, kapağı kapatıp üstüne tereyağı sürün.
7. Fodulayı 180°C fırında 15 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Ekmeğin içini çok inceltmemek harcın sosunu taşımasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtlu semizotu ve köz biber salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt