

İstanbul Sultanahmet Köftesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 9/10

Sultanahmet köftesi, döş k1ymagaleta unu, maden suyu ve sar1msakla yoğrulan sade ama sulu İstanbul köftesidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana döş k1yma
- 2 yemek kaşığı Galeta unu
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sar1msak
- 0.5 çay bardağı Maden suyu
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Soğan1 teneleyip suyunu hafifçe s1k1n.
2. K1yma soğan, sar1msak galeta unu, maden suyu, karbonat, tuz ve karabiberi 6 dakika yoğurun.
3. Harc15 dakika buzdolab1nda dinlendirin, köfteler pişerken dağılmas1n.
4. Harc1 yassı parmak köfteler halinde şekillendirin.
5. Köfteleri k1zg1n tava tavada her yüzü 4 dakika olacak şekilde pişirin.
6. Köfteleri 2 dakika dinlendirip piyazla servis edin.

PÜF NOKTASI

Maden suyu köfteyi gevşetir; harc15 dakika dinlendirmek 1zgarada çatlamas1n önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve k1zarnı eklemekle s1cakservis edin.

Alerjenler

Gluten