

Kefta Tagine

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Kefta tagine, domatesli sosta pişen küçük köfteleri tavada yumurta ile tamamlayan Fas ev yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 ml Domates rendesi
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Başlangıç olarak kıymayı kimyonla küçük köfteler hazırlayın.
2. Domates rendesini tavada 10 dakika pişirin ve köfteleri ekleyin.
3. Yumurtaları 10 dakika pişirin ve maydanozla servis edin.
4. Kabın altına sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük tutmak sos içinde eşit pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis tabağına alınyanına taze yeşillik salatası ve 1 dilimle birlikte sunun.

Alerjenler

Yumurta