

Kotleti

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 8/10

Kotleti, dana harcını eklemek ve soğanla yoğurup tavada kızartarak servis edilir. İçerisinde yumuşak bir Rus ev köftesi sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 2 dilim Bayat ekme
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Ekmeği sütle 1 saat 1 parçaya yoğurun.
2. Köftelere şekil verin.
3. Köfteleri tavada 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca az süt eklemek köftelerin tavada daha yumuşak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt