

Kuzu Köftesi

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Kuzu kıyma soğan ve baharatla hazırlanan kızarmış köfte.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuzu kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları geniş kaba alın.
2. Köfte harcını 10 dakika yoğurun, protein bağlanmasını ve köfte dağılmasını önleyin.
3. Harcı yassı köfteler halinde şekillendirin.
4. Köfteleri 20 dakika buzdolabında soğutun.
5. Izgarayı 150°C'ye ısıtın. Köftelerin ilk yüzünü 6 dakika pişirin.
6. Köfteleri çevirip ikinci yüzünü 7 dakika pişirin.
7. Izgaradan sonra 4 dakika bekletin, böylece kuzu suyu tabağa hemen akmaz.

PÜF NOKTASI

Harç buzdolabında 20 dakika dinlenirse köfteler izgarada formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Piyaz ve közlenmiş domatesle servis edin.