

Nar Ekşili Tepsi Köfte

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 8/10

Adıyaman usulü nar ekşili tepsi köfte, kıyma, biber ve nar ekşisiyle buluşturarak sulu bir fırın yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Bayat ekmeği içi
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kıyma ince bulgur, soğan, salça ve baharat yoğurun.
2. Köfte harcını 10 dakika dinlendirin, bulgur nemi alsın ve dağılsın.
3. Harcı yağlanmış tepsiye ince ve eşit kalınlıkta bastırın.
4. Nar ekşisi, salça ve sıcak suyla sos hazırlayı tepsiye gezdirin.
5. 190°C fırında 28 dakika pişirin, yüzeyi kızarıncak karıncak.
6. Tepsi köfteyi 7 dakika dinlendirin, dilimler servis sırasına dizilmesin.

PÜF NOKTASI

Harca az su eklemek köftenin tepside daha yumuşak pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nar ekşili tepsi köfteyi kare dilimleyip biberli köfte yüzeyi bozulmadan sıcak sunun.

Alerjenler

Gluten