

Sakarya Islama Köfte Tabagı

Toplam 52 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Sakarya 1slama köfte tabağı baharatlı köfteleri kemik suyuna batırarak pişirmek ve köz biberle bir araya getiren doyurucu bir porsiyondur.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Bayat ekmeği içi
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Kemik suyu
- 8 adet Ekmek dilimi
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma ekmeği içi, rendelenmiş soğan, kimyon, karabiber ve tuzu 8 dakika yoğurun.
2. Köfteleri yassı şekillendirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Köfteleri 1zgarada toplam 10-12 dakika pişirin.
4. Kemik suyunu kırmızı biberle 5 dakika ısıtın. Köfteleri 1suda batırın.
5. Islanmış ekmeği köfte ve köz biberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekleri sosa 1suda batırarak 1madarı 1slanması için uygundur.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz biber, domates ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten