

Sakarya Islama Köfte

Toplam 47 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Islama köfte, baharatlı köfteleri et suyuna batırarak ekmekek dilimleriyle 1zgarada 1zartarak Sakarya usulü sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana k1yma
- 2 dilim Bayat ekmekek içi
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Toz k1rm tuz
- 8 adet Ekmekek dilimi
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. K1ymaı faldanmış ekmekek içi, rendelenmiş soğan, kimyon, tuz ve karabiberi yoğurun.
2. Harcı 2 yassıköfteye ayırarak 15 dakika dinlendirin.
3. Et suyu, tereyağı ve k1rm tuzları 5 dakika kaynatın.
4. Ekmekek dilimlerini sıcak et suyuna batırarak ızgaralayın.
5. Köfteleri döküm tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Ekmekekleri aynı tavada 2 dakika kızartarak fazla beklerse yumuşayı parçalanır.
7. Köfte ve ekmekekleri köz sebzeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekekleri et suyuna batırarak hemen ızgaraya almak dağladıkları zarmaları yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz domates, biber ve ayranla aynı tabakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

