

Tekirdağ Köfte Izgara

Toplam 760 dk

Hazırlama 125 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 18/10

Tekirdağ köftesi, dinlendirilmiş kıyma, ırmik, yumurta ve baharatla yoğurup ızgarada süzülür. Trakya köftesidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Rendelenmiş soğan
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı ırmik
- 3 yemek kaşığı Galeta unu
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kıyma, soğan, yumurta, ırmik, galeta unu ve baharatları kaba alın.
2. Harcı 12 dakika yoğurup yapışkan hale getirin.
3. Köfte harcını kapattıktan sonra buzdolabında 2 saat dinlendirin.
4. Harcı parmak uzunluğunda köfteler halinde şekillendirin.
5. Izgara tavasını yüksek ateşte 5 dakika ısıtın.
6. Köfteleri her yüzü 4 dakika olacak şekilde pişirin.
7. Köfteleri 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı gece dinlendirmek köftenin sıcakta elastik doku kazanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve acı sosla sıcak ızgarada başta hazırlayın.

Alerjenler

Gluten

Yumurta