

# Tire Fırın Köftesi

Toplam 110 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

Tire fırın köftesi, baharatlı dana köfteleri patates, biber, domates ve salça sosla fırında pişiren Ege usulü ana yemektir.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Bayat ekmek içi
- 1 adet Yumurta
- 4 adet Patates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

## Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, ekmek içi, yumurta, tuz ve kimyonu yoğurun.
2. Köfte harcını 10 dakika dinlendirin.
3. Patatesleri elma dilimi doğrayın.
4. Köfteleri ve patatesleri tavada 5 dakika ön kızartın.
5. Salça, tereyağı ve sıcak suyla 5 dakika sos pişirin.
6. Köfte, patates, biber ve domatesi tepsiye dizip sosu dökün.
7. Tire köftesini 190°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri önce kızartmak fırında yağlı malar azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve köz biberle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt