

Trabzon Akçaabat Köfte

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Akçaabat köftesi, dana etini sarımsak ve ekmek içiyle sade yoğurup köz tadı veren ızgara pişiren Trabzon köftesidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Bayat ekmek içi
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Bayat ekmek içini ufalayarak sarımsağı ezin.
2. Kıyma, ekmek içi, sarımsak, tuz ve karabiberi 10 dakika yoğurun.
3. Harcı kapatıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Köfteleri yassı oval şekle getirin.
5. Izgarayı yüksek ateşte ısıtın. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Sıcak köftelere çok az tereyağı sürüp servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteyi fazla baharatlandırmamaletin sade Akçaabat karakterini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, piyaz ve ayranla ızgara başta olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt