

Ağır Abdigor Köftesi

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Abdigor köftesi, dövülmüş dana etini soğan, yumurta ve baharatla yoğurup suda nazikçe pişiren Ağır usulü gösterişli köftedir.

Malzemeler

- 900 gr Yağsız dana eti
- 2 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 litre Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Dana etini sinirlerinden ayırarak küçük parçalar halinde doğrayın.
- Eti tokmakla 15 dakika lifleri ezilene kadar dövün.
- Soğan teneleyip suyunu sıkın.
- Dövülmüş et, soğan suyu, yumurta, kimyon, karabiber ve tuzu 10 dakika yoğurun.
- Harcı oval köfteler halinde şekillendirin.
- Geniş tencerede suyu kaynatıp ateşi kısın.
- Köfteleri suya bırakıp 65-70 dakika nazikçe pişirin.
- Tereyağı gezdirip pilavla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti macun kıvamına gelene kadar dövmek köftenin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavı soğan ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

