

Akçaabat Köftesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

Trabzon'un sade köftesi dana eti, ekmek içi ve sarımsakla hazırlanan kömür tadına sahiptir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 80 gr Bayat ekmek içi
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

- Kıyma, ekmek içi, sarımsak ve tuzu yoğurun.
- Köfteleri yassı şekillendirip 20 dakika dinlendirin.
- Izgarada iki yüzünü 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harc 20 dakika dinlendirin; ızgarada köfte daha sıcak servis edilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve tırnağideli tabakta sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten