

# AydırÇine Köftesi

Toplam 30 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

AydınırÇine köftesi, sade baharatlı dana kıymayı ince yoğurup ızgarada kısacık sürede pişiren yumuşak bir Ege köftesidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Soğan suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kıyma soğan suyu, tuz ve baharatları 8 dakika yoğurun.
2. Harçtan ince oval köfteler hazırlayın.
3. Köfteleri buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
4. Izgara tavaya ısıtın köfteleri yerleştirin.
5. Her yüzünü 5-6 dakika pişirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını 20 dakika dinlendirmek ızgarada daha kolay pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Köz domates, biber ve piyazla sıcak servis edin.