

# Burdur Şiş Köfte

Toplam 72 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Burdur şiş köfte, kaburga k1 ymas 1 adede tuzla yoğurup ince şişlere s1 vayarak közde pişiren sade ve tescilli köftedir.

## Malzemeler

- 900 gr Dana kaburga k1 ymas 1
- 30 gr Kuyruk yağ 1
- 2 çay kaşığı 1 Tuz
- 5 adet Pide ekme
- 3 adet Domates
- 6 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan

## Yapılış

1. K1 yma kuyruk yağ 1 ve tuzu 12 dakika yoğurun.
2. Harc 30 dakika buzdolab 1 nde dinlendirin.
3. Köfte harc 1 k1 sañce şişlere parmak kal 1 1 nde s1 vay 1 n.
4. Domates, biber ve soğan 1 ayr 1 şişlere dizin.
5. Köfteleri közde toplam 8-10 dakika çevirerek pişirin.
6. Pideleri köftenin yağ 1 nde s1 vay 1 n.
7. Köfteyi pidelerin aras 1 na ekleyip köz sebzeyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baharat eklememek Burdur şişin et tad 1 n ve coğrafi işaret karakterini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pide, köz domates, yeşil biber ve soğanla şişten çekerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten