

# Bursa İnegöl Köfte

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 8/10

İnegöl köftesi, az baharatlı dana kıyma karbonatla dinlenip ızgarada sade pişen klasik halidir.

## Malzemeler

- 800 gr Dana kıyma
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 2 yemek kaşığı Soğan suyu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

- Kıyma karbonat, soğan suyu ve tuzu yoğurun.
- Harcı buzdolabında 6 saat dinlendirin.
- Köfteleri ızgarada 5 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını en az 6 saat dinlendirin; karbonat dokuyu esnek yapar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve ekmekle servis edin.