

# Bursa Pideli Köfte

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~580 kcal

Açılış 9/10

Bursa pideli köfte, 1 zgaraköfteyi t1 rnalpide, domates sosu ve tereyağ1yla aynı tabakta toplar.

## Malzemeler

- 600 gr Dana k1 yma
- 2 adet T1 rnalpide
- 350 ml Domates sosu
- 80 gr Tereyağ1

## Yapılı

1. K1 ymaybğurup yass köfteler hazırlay1n.
2. Köfteleri 1 zgarada 2 dakika pişirin.
3. Pide, sos ve tereyağ1yla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pideyi servis tabağ1ndan önce kesin, üzerine sos dökün, en son k1 zgaraköfteyi tereyağ1la servis edin; tereyağ1 soğursa aroma düşer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nda yoğurt ve közlenmiş biber ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt