

Dereotlu Köfte Patates Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

İsveç usulü dereotlu köfte patates tava, küçük köfteleri patates ve dereotu ile buluşturarak ev tipi bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 3 adet Patates
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Galeta unu
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. Köfte harcını yoğurup küçük toplar yapın.
2. Patatesleri tavada 8 dakika kızartın.
3. Köfteleri ekleyip dereotuyla birlikte 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün form almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten