

Dereotlu Köfte Patates Tepsisi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

İsveç usulü dereotlu köfte patates tepsisi, küçük köfteleri patates ve krema ile buluşturarak fırında parlanan bir akşam yemeği yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Krema

Yapılış

1. Kıymayı taze rendelenmiş soğanla yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
2. Patates dilimlerini tepsiye yayın köfteleri üzerine yerleştirin.
3. Kremayı ekleyip tepsiyi 200 derecede 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri tepsiye dizerken küçük boşluk bırakmalısınız patateslerin de aynı sürede kızarmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpisi servis edin.

Alerjenler

Süt