

Dereotlu Köfte Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Dereotlu köfte tava, mini köfteleri kremalı dereotlu sosla buluşturarak yumuşak, rahatlatıcı ve isveç tarz bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kıymagaleta unu ve soğanla köfte harcı yoğurun.
2. Köfteleri şekillendirip tavada 6-7 dakika kızartın.
3. Kremayı tavaya ekleyip dereotunu içine karıştırın.
4. Köfteleri sosla 4-5 dakika birlikte pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak sosu daha dengeli çekmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kremalı sosla köfteleri sıcakta tabakta, patates yanında servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten