

# Domatesli Köfte Topları

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Balikesir usulü domatesli köfte topları küçük köfteleri domates sosuyla buluşturarak sıcak ve aile sofrası için bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 450 gr Kıyma
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kıymadan küçük köfte topları hazırlayın.
2. Köfteleri tavada 3-4 dakika mühürleyip renk verin.
3. Domates rendesini tavaya ekleyip sosu kurun.
4. Köfteleri sosla birlikte 10-12 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak sosun içinde daha eşit pişmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak servis edin, yanında pilav ya da ekmek sunun.