

# Eskişehir Balaban Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 10/10

Balaban köfte, kızartma pide, yoğurt, domates sosu ve kızartma köfteyi tereyağla buluşturan Eskişehir tabağıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Bayat pide
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Et suyu
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi 6 dakika yoğurun.
2. Köfte harcını oval şekillere ayırın.
3. Pideleri küp doğrayıp tavada 3 dakika kızartın.
4. Domates püresini tereyağında 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri kızartmada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Pideyi et suyuyla 1 slat yoğurt, sos, köfte ve tereyağla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pidelere et suyuyla hafif 1 slat tereyağla kızartma yapmayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızartma tereyağla kızartıp köz biber ve domatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt