

# Eskişehir Balaban Köfte

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Balaban köfte, pideli tabana domates sosu, yoğurt ve tereyağlı kızarmış köfte yerleştiren doyurucu Eskişehir tabağıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Bayat ekmeği
- 1 adet Soğan
- 2 adet Pide
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Köz biber

## Yapılışı

1. Kıyma rendelenmiş soğan, ekmeği, tuz ve karabiberi yoğurun.
2. Köfte harcını 2 yassı parçaya ayırarak 15 dakika dinlendirin.
3. Domates püresini 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Pidelere küp doğrayarak tavada 3 dakika kızartın.
5. Köfteleri kızarmış her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Pide, sos, yoğurt, köfte ve kızarmış tereyağlı tavukta birleştirin.

### PÜF NOKTASI

Pideleri soslamadan önce tavada kızartarak balaban tiri tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, domates ve süzme yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt