

# Hatay Zahterli Tepsi Köftesi

Toplam 56 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 32 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Hatay usulü zahterli tepsi köftesi, dana kıyma, ince bulgur, zahter ve domatesle fırında hazırlanan bir ana yemeğe dönüştürür.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Bulguru yarım su bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Kıyma, bulgur, rendelenmiş soğan, salça ve zahteri yoğurun.
3. Harçtan iri köfteler yapıp yağlı tepsiye dizin.
4. Domates dilimlerini köftelerin arasına yerleştirin.
5. 190°C fırında 28-32 dakika köfteler kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru az suyla şişirmek köftenin tepside çatlamasını engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam