

Sakarya Islama Köfte

Toplam 50 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~402 kcal Açılış 18/10

Sakarya islama köfte, et suyuna batırılarak kızartılarak ekmelemlerile servis edilen köftesi sayesinde kentin en tanınmış doyurucu ana yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 500 gr Kıyma
- 8 dilim Bayat ekmelemler
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Kıyma soğan ve baharatla köfte harcını yoğurun.
2. Ekmelemleri et suyuna batırarak tavada kızartın.
3. Köfteleri pişirip ekmelemlerin üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmelemleri et suyuna sadece birkaç saniye batırılmakdağılmadık zarmalarla bağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında köz biber ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten