

İstanbul Fodula

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 10/10

İstanbul fodula, yuvarlak ekmeğin içini dana eti, havuç, bezelye ve baharatlı sosla doldurup fırında pişiren Osmanlı ekmeği dolmasıdır.

Malzemeler

Servis için

- 1 adet Yuvarlak tam buğday ekmeği

İç harc için

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Rezene
- 0.3 çay kaşığı Anason
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Üzeri için

- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Soğan yemeklik doğrayıp sıvı yağda 5 dakika yumuşatın.
- Dana etini ekleyip suyunu salıp çekene kadar 10 dakika kavurun.
- Havuç, bezelye, domates, rezene, anason, tuz ve karabiberi ekleyin.
- İç harc 20 dakika kapağı kapalı pişirin.
- Ekmeğin üstünü kapak gibi kesin, içini dikkatlice çıkarın.
- Etli harc ekmeğe doldurun, kapağı kapatıp üstüne tereyağı sürün.
- Fodulayı 180°C fırında 15 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Ekmeğin içini çok inceltmemek harcın sosunu taşımasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtlu semizotu ve köz biber salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt