

Kefta Tagine

Toplam 50 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Kefta tagine, domatesli sosta pişen küçük köfteleri tavada yumurta ile tamamlayan Fas ev yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 ml Domates rendesi
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Kıymayı kimyonla küçük köfteler hazırlayın.
2. Domates rendesini tavada 10 dakika pişirin ve köfteleri ekleyin.
3. Yumurtaları üzerine 8 dakika daha pişirin ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük tutmak sos içinde eşit pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz yaprakları koyarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta