

Kotleti

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 8/10

Kotleti, dana harcını eklemek ve soğanla yoğurup tavada kızartarak servis edilir. İçerisinde yumuşak bir Rus ev köftesi sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 2 dilim Bayat ekme
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Ekmeği sütle 1 slatı yoğurun.
2. Köftelere şekil verin.
3. Köfteleri tavada 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca az süt eklemek köftelerin tavada daha yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında patates püresi ya da salata sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt