

Nar Ekşili Tepsi Köfte

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~344 kcal

Adıyaman usulü nar ekşili tepsi köfte, kıyma, biber ve nar ekşisiyle buluşturarak sulu bir fırın yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Bayat ekmeği içi
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kıyma, soğan, ekmeği içi ve nar ekşisiyle yoğurun.
2. Harca doğranmış biberleri katıp tepsiye bastırın.
3. Köfteyi 200 derecede 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca az su eklemek köftenin tepside daha yumuşak pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten