

Sakarya Islama Köfte Tabağı

Toplam 52 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Sakarya 1slama köfte tabağı baharatlı köfteleri kemik suyuna batırarak pişirmek ve köz biberle bir araya getiren doyurucu bir porsiyondur.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Bayat ekmek içi
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Kemik suyu
- 8 adet Ekmek dilimi
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber

Yapılışı

1. Kıyma, ekmek içi, soğan ve baharatı 15 dakika yoğurun.
2. Köfteleri şekillendirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Köfteleri ızgarada toplam 10-12 dakika pişirin.
4. Kemik suyunu toz biberle 1 saat köfteleri kısıp batırın.
5. Islanmış ekmekleri köfte ve köz biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekleri sosa kısıp batırırken ıslanmış ekmekleri kullanın.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz biber, domates ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten