

Sakarya Islama Köfte

Toplam 47 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal Açılış 9/10

Islama köfte, baharatlı köfteleri et suyuna batırarak ekmekek dilimleriyle ızgarada kızartarak Sakarya usulü sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 dilim Bayat ekmekek içi
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 8 adet Ekmekek dilimi
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıyma, falandırma ekmekek içi, rendelenmiş soğan, kimyon, tuz ve karabiberi yoğurun.
2. Harcı 2 yassıköfteleye ayırarak 15 dakika dinlendirin.
3. Et suyu, tereyağı ve kırmızı biberi 5 dakika kaynatın.
4. Ekmekek dilimlerini sıcak et suyuna batırarak ızgaralayın.
5. Köfteleri döküm tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Ekmekekleri aynı tavada 2 dakika kızartarak fazla beklerse yumuşayıp parçalanır.
7. Köfte ve ekmekekleri köz sebzeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekekleri et suyuna batırarak hemen ızgaraya almak dağladıkları zarmaları engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz domates, biber ve ayranla aynı tabakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

