

Şirnak Serbidev

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 10/10

Serbidev, etli köfteleri yoğurtlu, yumurtalı ve unlu sosla pişirip tereyağlı hane ile tamamlayan Şirnak yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 3 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıyma ince bulgur, tuz ve karabiberi 8 dakika yoğurun.
2. Harcı küçük oval köfteler halinde şekillendirin.
3. Yoğurt, yumurta, un ve ezilmiş sarımsak tencerede pürüzsüz çirpın.
4. Yoğurtlu sosu kısık ateşte sürekli karıştırarak 8 dakika ısıtın.
5. Köfteleri sosa bırakarak 10 dakika hafif kaynatın.
6. Tereyağlı hane ile 1 dakika köpürtün.
7. Serbidevin üstüne naneli tereyağ gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu sosu sürekli karıştırmak ve yumurtanın kesilmeden bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağlı ve sıcak pideyle ana yemek olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

