

Tarhanal Köfte Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Uşak usulü tarhanal köfte tava, küçük köfteleri tarhana sosu ile buluşturarak ekşimsi, koyu ve aile sofrasına uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 3 yemek kaşığı Tarhana
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. Dana kıyma tarhana ve rendelenmiş soğanı yoğurup köfte harcını yapın.
2. Harçtan küçük köfteler şekillendirip tavaya alın.
3. Köfteleri hafif renk alana kadar 5 dakika çevirin.
4. Suyu ekleyip tava yemeğini 10-12 dakika pişirin.
5. Yemeği sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı tosta açarak eklemek topaklanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten