

Tekirdağ Köftesi

Toplam 97 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Tekirdağ köftesi, dana kıyma ekmeği içi, soğan ve baharat dinlendirip ızgarada 15-20 dakikada pişiren Trakya klasiğidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Ekmeği içi
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan tencede suyunu hafifçe sıkın.
2. Kıyma ekmeği içi, soğan, sarımsak karbonat ve baharatı yoğurun.
3. Harcı 2 dakika yapışkan kıvamına kadar yoğurun.
4. Köfte harcı 1 saat buzdolabında dinlendirin.
5. Harcı ince uzun köfteler halinde şekillendirin.
6. Köfteleri ızgarada toplam 10-12 dakika çevirerek pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını en az 1 saat dinlendirmek baharatın ete işlenmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Piyaz, köz biber ve hardal patates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten