

Tire Fırın Köftesi

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

Tire fırın köftesi, baharatlı dana köfteleri patates, biber, domates ve salça sosla fırında pişiren Ege usulü ana yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Bayat ekmek içi
- 1 adet Yumurta
- 4 adet Patates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, ekmek içi, yumurta, tuz ve kimyonu yoğurun.
2. Köfte harcını 10 dakika dinlendirin.
3. Patatesleri elma dilimi doğrayın.
4. Köfteleri ve patatesleri tavada 5 dakika ön kızartın.
5. Salça, tereyağı ve sıcak suyla 5 dakika sos pişirin.
6. Köfte, patates, biber ve domatesi tepsiye dizip sosu dökün.
7. Tire köftesini 190°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri önce kızartmak fırında yağlı malarla azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve kız biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt