ISLAMA KÖFTE

Yarım kilo köftelik kıyma
1 adet soğan
2 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
Sosu için:
1,5 litre kemik suyu ya da et suyu
4 yemek kaşığı pul biber
1 su bardağı sıvı yağ
10 dilim bayat ekmek

Köfte için iki dilim bayat ekmeğin içini ıslatıp ufalayın, içine kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Izgarada köfteleri pişirin. Bir tencerede sıvı yağ, pul biber ve kemik suyunu kaynatın. İçine dilimlenmiş ekmekleri batırın, sonra ızgarada pişirin ve köftelerle ikram edin. Yanını közlenmiş sivri biberle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:106848 • adı:Islama Köfte • gönderen:Vicdani • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:59