# KAYMAKLI KÖFTE

Yarım kg yağsız dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı kaymak
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
3 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan rendelenir, yumurta ve kaymak eklenir, karıştırılır. Ekmek içi konur, yumuşayınca mıcıklanarak tamamen şekli kaybettirilir. Kıyma, tuz ve kimyon eklenir. 5 dakika kadar yoğrulur. Buzdolabında bir gece bekletirlir. Ertesi günü arzu edilen şekil verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:62971 • adı:Kaymaklı Köfte • gönderen:Bahar At • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:58