TEREYAĞLI DANA KÖFTESİ

500 gram yağsız dana eti
100 gram dana böbrek yağı
2 dilim beyaz ekmek içi
2 kahve fincanı taze krema
1/2 çay kaşığı baharat (kırmızıbiber, karabiber, kimyon)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve fincanı su

1) Et ile böbrek yağını makineden çekiniz. Ekmeği bol suda 5 dakika ıslayıp sıkarak küçük bir tepsiye çıkarınız.
2) Bütün malzemeyi ilâve ederek iyice yoğurup yuvarlak veya yumurta biçimi yuvarlayıp parmaklarınızla yassıltınız.
3) Gayet hafif unlayarak ayranı alınmış az tereyağında tavada 2'şer dakika köfteleri kızartıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84447 • adı:TEREYAĞLI DANA KÖFTESİ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08