23 NİSAN KÖFTESİ

Elif Korkmazel

500 gr. kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik, karabiber, tuz
4 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Köfte için kıyma, rende soğan, baharatlar ve galeta ununu yoğurup şekil verin. Az yağda kızartın Diğer taraftan sos isterseniz eğer, salça ve tereyağıyla 5 dakika kadar pişirin. Baharatları da içine ilave ederek bir tutam şekeri içine ekleyin. Bu pişirdiğiniz salçalı karışımın içine kızarttığınız köfteleri ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ekmek arası çocuklarınıza ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:107018 • adı:23 Nisan Köftesi • gönderen:Su Damlası • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:31