PİDELİ KÖFTE (BURSA)

500 gram kıyma
3 adet tırnaklı pide
250 gram tereyağı
250 gram yoğurt
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Domates salçası

Kıyma ve ekmeği mutfak robotunda iyice çekip buzdolabında bir gün dinlendirin.
Ertesi gün karabiber ve kimyon ilave ettiğiniz kıymayı iyice yoğurup köfte harcını hazırlayın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassı köfteler yapın.
Köftelerinizi ızgarada kızartın.
Pidelerinizi de ızgaraya köftelerin yanına koyup çıtır çıtır olmalarını sağlayın.
Kızaran pideleri küp küp doğrayıp tabağın altına yerleştirin.
Köfteleri ızgaradan alıp pidelerin üzerine yerleştirin.
Tabakların kenarına yoğurt koyun.
Salçayı suyla açıp hafifçe kaynatarak sos kıvamına getirin ve köftelerin üzerine gezdirin.
Son olarak kızdırdığınız tereyağını da köftelerin üzerine gezdirip servis edin.

Not: Bursa da İskender kebabın doğduğu yer olan Tarihi Kayhan Çarşısı nda ortaya çıkmış bir lezzetdir.

© lezzetler.com tarif no:146445 • adı:Pideli Köfte (Bursa) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:18.04.2024 - 03:21