



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

<https://multicooker.com>

Dana 500 gr
Soğan 150 gr
Soyulmuş ceviz 100 gr
İrmik 30 gr
Bitkisel Yağ 30 ml
Tuz
Baharatlar

Dana etini, soğanı ve cevizi kıyma makinesinden geçirin. Kıymaya irmik, tuz ve baharatı ekleyip homojen hale getirin. Hazırladığınız kıymadan 100 grlık köfteleri yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye köfteleri dizin. Kapağı kapatmadan pişirin. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce köfteleri çevirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

