



Fırında köfte

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat
6
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

600 g Sığır kıyması
100 g Dana eti ezmesi
1 Havuç
4 Çor. k. Makarnalık buğday
irmiği
1 Çor. k. Galeta unu
1 Yumurta
1 Soğan
1 Diş sarımsak
1 demet Frenk soğanı
1 demet Maydanoz
1 Çor. k. Gebre otu
2 Çay k. Tuz
Karabiber
Merzengüş
Biberiye

Havuçları yıkayın, soyun ve rendeleyin. Yumurtayı çırpın. Soğan ve bir diş sarımsağı soyun. Soğanı ince ince doğrayın ve diş sarımsağı ezin. Frenk soğanı ve maydanozu yıkayın. Maydanozun yapraklarını yolun ve frenk soğanı ile birlikte ince ince doğrayın. Köfte malzemelerinin tamamını iyice karıştırın, bolca baharatlayın. Uzunca bir somun haline getirin. Köfteleri yağlanmış porselen kalıba yerleştirin, üzerine az miktarda su sürün.

6 Çor. k. Galeta unu
2½ Çor. k. Zeytinyağı

Galeta ununu yağla iyice karıştırın, eşit bir şekilde köftelerin üzerine dağıtın ve bastırın. Kalıbı ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 200 1 Saat °C





Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

