



كوفته شريحة لحم

Biftek Köfte



٥٠٠ غرام كوفته لحم
١ عدد بصل جاف صغير
١ ملعقة شاي فلفل أسود
١ ملعقة حلو ملح

- # يعجن فرم اللحم والبصل المبشرة ، فلفل الأسود والملح حوالي ١٠ - ٥ دقائق
- # يعطي على الكوفته شكل أسطوانة
- # يوضع في فريزر الثلاجة
- # عندما أصبحت الكوفته ثابتة يؤخذ من الثلاجة
- # يشرح الكوفته على كبير ١ سم شكل دائري
- # يطيخ في شواه الفحم أو في شكل كهربائي
- # تقدم للخدمة مع البصل المقطعة على شكل البياز

ملاحظة : لا يوضع داخل خبز القديمة في هذا الكوفته الأجل استعمال بدون الخبز يؤخذ طمعة بفتك