



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI HİNDİ KÖFTESİ

500 gram hindi kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
Yarım demet maydanoz
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber, kimyon, kekik, pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle köfte yapmak için hindi etini mutfak robotundan geçirip kıyma haline getirin. Daha sonra, derin bir kabın içine hindi kıymasını, rendelenmiş soğanı ve diğer malzemeleri koyup yoğurun. Köfteleri yapın ve ızgarada güzelce kızartın. İsterseniz az yağda tavada da kızartılabilir.

