



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HİNDİ KÖFTE

1 demet pazı (ince kıyılmış)
1 adet portakal (dilimlenmiş)
Tuz
Karabiber
2 tabak hindi ızgara köfte
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan (piyaz doğranmış)
1 demet semizotu

Üç çorba kaşığı ısıtılmış yağa soğanları ilave edin. Karıştırarak orta ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar soteleyin. Semizotu ve pazıyı katın. Karıştırmaya devam ederek 5 dakika daha soteleyin. Portakal dilimlerinin yarısını, tuz ve karabiberi katıp harmanlayın. Kalan yağı ısıtın. Köfteleri ilave edin. Tavayı sallayarak orta ateşte 4-5 dakika ısıtın. Semizotu karışımını tabaklara paylaşın. Köfte ve kalan malzemeyi beraber servis edin.