



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MİSKET KÖFTE

Gülhan Kara

800 gr köftelik dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş ezilmiş sarımsak
3 dilim bayat ekmek veya 3 çorba kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı acı pulbiber
1 ay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı rendeleyin. Ekmekleri ıslatıp sıkın.

Kıymayı derince bir kaba alıp ekmek içi (veya galeta unu), ezilmiş sarımsak, yumurta, soğan, tuz, kimyon, pul biber ve salçayı ekleyip güzelce yoğurun.

Elinizi ıslatarak karışımından misket büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Köfteleri sepetin içine yerleştirip ısıyı 180 dereceye getirin.

Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın.

10. dakikada sepeti çekip bir kez sallayarak köftelerin karışmasını sağlayın. Köfteleri sıcak olarak servis edin.

Not: Acılı köfteden daha iyi lezzet alabilmek için, yoğurduktan sonra stree sarıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin.

