HİNDİ KÖFTE

200 gram hindi göğüs
1 adet küçük soğan
Tuz, karabiber, köfte baharatı
2 adet dolmalık yeşil biber

Hindi göğsü haşlayın. Haşlanan hindi etini parçalara bölüp blendıra atın.
Soğanı soyup onu da hindinin üzerine ekleyin ve birlikte parçalayın.
Üzerine tuz, karabiber ve köfte baharatını ilave edip karıştırın. Karışımı köfte gibi yuvarlayıp yassıltın.
Yağsız tavada her iki tarafını da pişirin. Yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarın, dilimleyin. Havuçların da kabuklarını soyup uzunlamasına dilimleyin. Biberleri ve havuçları da yağsız tavada ters yüz ederek pişirin.
Hafif yumuşayana dek pişirdiğiniz biber ve havuçları köftelerin yanına dizip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5031 • adı:Hindi Köfte • gönderen:Mubi • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:44