



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO SOSLU HİNDİ KÖFTESİ

<https://www.elele.com.tr>

500 g hindi eti
1 yumurta
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
2 dal taze soğan
4~5 dal maydanoz
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
1 su bardağı cips kırıntısı
Kızartmak için
Ayçiçek yağı
Avokado sos için:
1 avokado
3 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı acı biber sosu
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 yemek kaşığı portakal suyu
Yarım portakalın rendelenmiş kabuğu
3 yemek kaşığı krema
1 diş sarımsak
2~3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Hindi etini kıyma haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Yumurta, rendelenmiş portakal kabuğu, ince kıydığınız yeşillikler, ezdiğiniz sarımsak, galeta unu, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Karışımdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve cips kırıntısına bulayın. Köfteleri kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sos için, avokadoyu ezip bir karıştırma kasesine alın. Limon suyu, biber sosu, limon ve rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu, ezdiğiniz sarımsak, ince kıydığınız maydanoz, krema, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Üzerini kırmızı pul biberle süsleyin. Köfteleri bir servis tabağına alın. Yanında sosla birlikte sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129589 • adi:Avokado Soslu Hindi K6ftesi • g6nderen:lezzetli • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:42