# HİNDİ KÖFTESİ

400 gr hindi etinden kıyma
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 dilim ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kekik, karabiber, kimyon, köri
Tuz
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 patlıcan
2 adet domates
2 adet sivri biber

Köftesi için hindi etinden çekilen kıymayı derin bir kaba koyun, üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz kekik, kimyon, köri, tuz ve karabiberi koyun. En son ıslatıp suyunu sıktığınız ekmek içlerini ekleyin ve iyice yoğurun. Yuvarlak top şekil verip 2 saat dinlendirin. Pişirirken bol yağda kızartın sıcakken yanında közlenmiş patates ve biber domatesle ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:103427 • adı:Hindi Köftesi • gönderen:pekmez • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:09