



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KÖFTESİ

500 gr hindi kuşbaşı
1 soğan
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay bardağı maydanoz
1 yumurta
Tuz
Karabiber
50 gr galeta unu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hindi etlerini mutfak robotunda çekerek kıyma haline getirin. Hindi kıymaya rendelenmiş soğan, sarımsak, kimyon, köri, biber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyip yoğurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Yumurta ve galeta ununu da ekleyip iyice karıştırın. Üzerini örterek buzdolabında 20 dakika bekletin. Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp top şeklinde yuvarlayın ve kızgın yağda hafif kızartın. Köfteleri fırın ızgarasına dizip 10-15 dakika daha pişirin. Salata ve pita ekmekleri ile servis yapın.

