HİNDİ KÖFTESİ

1/2 kg Hindi eti
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy patates
1 adet havuç
4 adet yumurta
1/2 bayat ekmek içi
1/2 demet maydanoz
Galeta unu
Tuz
Karabiber
Nane
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Hindi etini ayrı, patates ve havucu aynı tencereye koyup haşlayın. (Patatesleri soymadan, havucu ise soyarak haşlayın). Hindi eti piştikten sonra blendırdan geçirin. Haşlanmış patates ve havucu ezerek püre halinde hindi etiyle karıştırın. İnce doğradığınız soğan ve maydanozu ilave edip ekmek içi ve 2 yumurtayı da katın. Arzuya göre tuz, karabiber ve naneyi de ilave ettikten sonra 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen köftelikten çorba kaşığı büyüklüğünde parçalar alarak önce galeta ununa sonrada geriye kalan 2 yumurtayı çırparak içine yumurtalayın. Arzuya göre teflon tavada az yağ ile veya normal tavada bol yağ ile hafif ateşte kızartın. Kızarttığınız köfteleri yağdan çıkarırken kağıt havlular üzerine koyarak yağının emilmesini sağlayın. Sıcak servis yapın.

Not: Arzuya göre, istenirse içine sarımsak veya sarımsak tozu da katılabilir.

ML® Havuç Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2230 • adı:Hindi Köftesi • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:30