HİNDİ KÖFTESİ

350 g pişmiş hindi eti (göğüs tarafından; ince kıyılmış)
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatılarak, ufalandıktan sonra, kurutulmuş)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
5 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı kişniş (ya da maydanoz; ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yoğurt sosu:
25 cl. (1 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1 tatlı kaşığı kişniş (ya da maydanoz; kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam tuz
bir tutam toz kırmızıbiber

Sosu hazırlamak için, yoğurt, kişniş (ya da maydanoz), tozşeker, limon suyu, tuz ve kırmızıbiberi bir kâsede iyice karıştırıp, bir kenara bırakın.
Ufalanmış ekmekiçi, limon kabuğu rendesi, taze soğanlar, kişniş (ya da maydanoz; isteğe bağlı), pul kırmızıbiber, tuz ve hindi parçalarını tencereye koyup, yumurta akını ekleyerek, bir kaşıkla iyice karıştırın (ya da elinizle yoğurun).
Ellerinizi ıslatıp, hazırladığınız bu harçtan bilye büyüklüğünde toplar yaparak, hafifçe una bulayın. Kalın dipli bir tavaya çiçekyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca köfteleri koyup (birbirlerine değmemelidirler; gerekirse 2 defada kızartın), her yanları iyice esmerleşinceye kadar (5 - 6 dakika) kızartın. Tavayr ateşten alıp, köfteleri delikli spatulayla kâğıt mutfak havlusu üstüne çıkararak, fazla yağlarını bırakmalarını sağlayın. Sonra ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, yanında sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30839 • adı:Hindi Köftesi • gönderen:indigo • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:25