



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HİNDİ KÖFTESİ

500 g hindi göğüs eti (haşlanıp, süzdürülmüş)
500 g patates (haşlanıp, soğuduktan sonra, kabukları soyularak, iri rendelenmiş)
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 demet maydanoz (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
2 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
bir tutam kırmızıbiber
4 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ufalanarak, kurutulmuş)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
maydanoz dalları (süsleme için)
2 limon (kabukları soyulmadan dilimlenmiş)

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Bir salata kâsesine hindi göğüs etleri, patates rendesi, soğanlar, maydanozlar, dereotları, yoğurt, yumurta akları, tuz, karabiber, hintceviz rendesi ve kırmızıbiberi koyup, iyice karıştırın. Bu karışımdan her biri yaklaşık 1 cm kalınlığında 12 yassı köfte yapın. Her köfteyi ufalanmış ekmek içine bulayarak, biraz tereyağıyla hafifçe yağlanmış bir ateşe dayanıklı kaba dizin. Bir tavaya tereyağını ve ayçiçek yağını koyup, tavayı orta ateşe oturatarak, tereyağını eritin. Eriyince tavayı ateşten alıp, yağ karışımını damla damla köftelerin üstüne gezdirin. Ateşe dayanıklı kabı fırın ızgarasının altına yerleştirip, köfteleri 4 - 5 dakika ızgara edin. Sonra altüst edip, kalan tereyağı ve ayçiçek yağı karışımını üstlerine damla damla gezdirerek, öbür yüzlerini de 4 - 5 dakika ızgara edin. Kabı ateşten alın ve köfteleri maydanoz dalları ve limon dilimleriyle süsleyerek, servis yapın.