



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Hindi Köfte



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g hindi kıyma
- 1 küçük kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sos ve mevsim salatasıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabak, havuç ve soğanı rendeleyip fazla suyunu sıkın

2. Harcı yoğurun:

- Sebzeleri hindi kıyma, yumurta, galeta unu ve baharatlarla birleştirin

3. Şekil verin:

- Harçtan eşit parçalar alıp yassı köfteler hazırlayın

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Yağlı kağıtlı tepside 190°C fırında yarısında çevirerek 25-30 dakika pişirin

>> **İpucu:** Harcı şekillendirmeden önce 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

Kiraz'ın
Mutfağı