



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.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sos ve mevsim salatasıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabak, havuç ve soğanı rendeleyip fazla suyunu sıkın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Harcı yoğurun:



- Sebzeleri hindi kıyma, yumurta, galeta unu ve baharatlarla birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekil verin:

- Harçtan eşit parçalar alıp yassı köfteler hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yağlı kağıtlı tepside 190°C fırında yarısında çevirerek 25-30 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

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

Kiraz'ın
Mutfağı