



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yulaflı Karnabahar Köftesi



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 küçük karnabahar
- 1 su bardağı yulaf unu
- 2 yumurta
- 1 havuç
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), yumurta.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sosla servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı pişirin:

- Buharda yumuşatıp ezin

2. Harcı hazırlayın:

- Sebze, yumurta, un ve baharatla karıştırın

3. Şekillendirin:

- Yassı köfteler yapın

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- 190°C fırında yarısında çevirerek kızartın

>> **İpucu:** Karnabaharın suyunu iyice süzün.

Kiraz'ın
Mutfağı