

Hindi Koftesi

Malzemeler

500 gr hindi kusbasi
1 sogan
2 cay kasigi kori
2 dis sarimsak
1 cay kasigi kirmizi toz biber
1 cay kasigi kimyon
1 cay bardagi maydanoz
1 yumurta
2 yemek kasigi zeytinyagi
50 gr. galeta unu
Karabiber

Yapilisi

Ilk olarak Firini 180 derecede isitalim. Mutfak robotumuzda hindi etlerini kiyma haline ulasincaya kadar cekelim. Sogani rendeleyelim. Rendelenmis sogan, sarimsak, kori, kimyon, biber ve ince dograigimiz maydonuzu hindi kiymaya ekleyip yoguralim. Tuz ve karabiberi karisima ekleyelim. Yumurta ve galeta ununuda ekleyip iyice karistiralim. Uzerini ortup dolapta 20 dakika kadar bekletelim.

Kiymadan ceviz buyuklugunde parcalar kopartip, yuvarlayin ve kizgin yagda kizartalim.

Kofteleri firin izgarasina dizelim. 10-15 dakika pisirdikten sonra salata ve pita ekmekleri ile servis yapabilirsiniz.

ELLERIMIZE SAGLIK..