



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tyrkisk köfte: grillede biffer av kjøttdeig med couscous, cobansalat, haydari og sitron

Couscous
125 g couscous

Köfte
½ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
300 g kjøttdeig
½ pakke panering
1 pakke persillade
1 pakke oregano
½ dl melk ^B

Haydari
1 stk hvitløksfedd
½ bunt dill
150 g yoghurt

Cobansalat
½ bunt dill
½–1 stk agurk
1 stk tomat
½–1 stk sjalottløk
½ stk sitron
½–1 pakke chiliflak
½ ss olivenolje ^B

salt ^B
olje ^B

1. **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken.
2. **Köfte:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Ha kjøttdeigen, hvitløken, skallet fra sitronen, paneringen, ½ dl melk, persilladen, oreganoen og litt salt i en bolle, og bland det godt sammen. Dekk bollen med plastfolie, og sett den i kjøleskapet i 15 minutter.
3. **Haydari:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll finhakk halvparten av dillen. Ha yoghurten i en bolle, og vend inn hvitløken og den finhakkede dillen. Smak til med salt.
4. **Cobansalat:** Grovhakk resten av dillen. Skyll og kutt agurken og tomaten i små, jevnstore terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Ha løken, agurken og tomaten i en serveringsskål. Press over saften fra sitronen, og bland inn chiliflakene, ½ ss olivenolje og litt salt.
5. **Köfte, fortsettelse:** Ta ut kjøttdeigen fra kjøleskapet, og form den til fire avlange biffer. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek biffene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gylne og gjennomstekte.

^B Basisvare



TIPS!

Du kan også grille köftene over direkte varme. Server dem gjerne med grillede pita- eller libabrød.