



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Tyrkisk hakkebøf med cobansalat og haydari

Bulgur

½ pose grøntsagsbouillon
125 g bulgur

Tyrkisk hakkebøf

½ stk citron
2 fed hvidløg
1 pose rasp
1 pose tyrkisk kryddermix
300 g hakket oksekød
½ dl vand ^b

Haydari-dressing

1 pk dild, frisk
1 dl græsk yoghurt

Cobansalat

1 stk skoleagurk
1 stk tomat
½-1 stk skalotteløg
½ stk citron
½ tsk chiliflager
½ spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Bulgur:** Opløs bouillon i 3 dl vand kogende vand i en gryde. Hæld bulgur i gryden og lad det småkoge i 12 min. under låg.
2. **Tyrkisk fars:** Skyl citron og riv skallen fint. Pil og hak hvidløg fint og kom halvdelen i en skål sammen med citronskal, rasp, kryddermix, vand og lidt salt. Tilsæt kødet og rør godt sammen. Sæt skålen i køleskabet.
3. **Haydari-dressing:** Skyl og hak dild fint. Bland halvdelen af dilden og resten af hvidløget med yoghurt og smag til med lidt salt.
4. **Cobansalat:** Skyl agurk og tomat og skær dem i tern. Pil og hak løg fint og bland med agurk og tomat i en skål. Tilsæt resten af dilden, citronsaft, chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), olivenolie og lidt salt og vend sammen.
5. **Tyrkisk hakkebøf:** Form farsen til 2 aflange bøffer pr. person. Varm lidt olie op til høj varme på en (grill)pande og steg bøfferne 2-3 min. på hver side til de er gennemstegte.
6. Servér bøfferne med bulgur, cobansalat og haydari.