



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade turkiska biffar med dill- och gurksallad, haydari och citron

Bulgur

Bulgur 125 g

Köfte

Citronzest 1 st
Spiskummin 1 tsk
Torkad oregano 1 tsk
Nötfärs 250 g
🏠 Ströbröd ¼ dl
🏠 Mjölk ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta

Haydari

Dill 10 g
Matyoghurt 1 dl
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt

Dill- och gurksallad

Gurka 1 st
Tomat 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Dill 10 g
Chili flakes 1 krm
Citronsaft 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Olivolja

1. Vill du grilla, tänd grillen! Om ni inte grillar, värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
3. **Köfte:** Tvätta citronen och finriv det yttersta skalet. Blanda ströbröd, mjölk, pressad vitlök, finrivet citronskal, salt, spiskummin, torkad oregano och nötfärs i en bunke. Ställ in i kylan och låt vila minst 15 min.
4. **Haydari:** Finhacka dill och vitlök. Lägg i en skål och blanda med matyoghurt och salt.
5. **Dill- och gurksallad:** Tärna tomat och gurka. Finhacka schalottenlök. Grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med salt, chili flakes, olivolja och ca 1 msk pressad citronsaft.
6. **Köfte:** Forma färsen till 4 järpar. Grilla eller stek järparna ca 2 min per sida. Tillaga klart på indirekt värme på grillen eller lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
7. Servera grillade turkiska järpar med bulgur, dill- och gurksallad och haydari.