



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Turkiska köttbullar med dill- och gurksallad, haydari och rostad potatis

Rostad potatis

Potatis 400 g

- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Turkiska köttbullar

Ströbröd ½ förp

Vitlök 1 klyfta

Spiskummin 1 tsk

Torkad oregano 1 tsk

Nötfärs 250 g

🏠 Mjök ½ dl

🏠 Salt ½ tsk

Haydari

Dill 10 g

Vitlök 1 klyfta

Matyoghurt 1 dl

🏠 Salt ½ krm

Dill- och gurksallad

Tomat 1 st

Gurka 1 st

Dill 10 g

Chili flakes 1 krm

🏠 Salt 1 krm

🏠 Olivolja

🏠 Rödvinvinäger 2 tsk

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Turkiska köttbullar:** Blanda ströbröd, mjök, pressad vitlök, 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. **Turkiska köttbullar:** Forma färsen till 6 köttbullar. Stek köttbullarna runtom, ca 2 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
6. **Dill- och gurksallad:** Tärna tomat och gurka. Grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med salt, chili flakes, olivolja och rödvinvinäger.
7. Servera turkiska köttbullar med rostad potatis, dill- och gurksallad och haydari.