



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.