

TÜRKISCHE FRIKADELLENBRÖTCHEN »KÖFTE EKMEK«

ZUTATEN:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
500 g Rinderhackfleisch

1 Ei
½ TL Salz
1 EL Tomatenmark
2 EL Paniermehl
1 TL Paprikapulver
½ TL Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl

Etwas Öl

1 Salatgurke
3 Tomaten
200g Feta oder Schafskäse
½ Bund Petersilie

Cacik (Joghurtsoße)

250 g Joghurt
1 halbe Salatgurke
1-2 Knoblauchzehen
etwas getrockneter Minze
Salz

4 kleine runde Fladenbrote

ZUBEREITUNG:

schälen und fein würfeln.
schälen und fein würfeln.
waschen und fein hacken.
in eine Schüssel geben, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie dazu geben.
hinzufügen, mit

würzen und alles gut vermengen. (Wirklich lange kneten!) Aus der Hackfleischmasse leicht ovale Fleischbällchen formen.
in eine Pfanne geben. Auf mittlerer Hitze die Köfte darin auf einer Seite anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite fertig braten, auf einen Teller legen bis die ganze Masse zu Frikadellen gebraten ist.

waschen, evtl. schälen und die Hälfte in Scheiben schneiden.
waschen und in Scheiben schneiden.
in Scheiben schneiden.
waschen und klein rupfen.

in eine Schüssel geben.
fein raspeln, leicht ausdrücken und dazu geben.
schälen, durch die Presse drücken und dazu geben. Mit
abschmecken.

durchschneiden, kurz im Backofen aufbacken und nach Geschmack mit Cacik, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Petersilie, Käse und 3 Köften belegen.

