

Zutatenliste

Für die Salçalı köfte

2 Zwiebeln

500 Gramm Hackfleisch (Lamm/Rind)

1 Ei, Größe M

2 Essl. gehackte Petersilie

3 – 4 Essl. Paniermehl

50 Gramm Kaşar Peyniri, ersatzweise Gouda, gerieben

1 Teel. Paprikapulver

1 Teel. Kreuzkümmel, gemahlen (in der türkischen Küche unverzichtbar, wer es nicht mag, kann es weglassen)

1 Teel. Thymianblätter, frisch abgezupft

1 Dose geschälte Tomaten

4 grüne/rote Spitzpaprika, gewaschen, entkernt

Backpapier, Olivenöl

Für das Brot

1 große Tasse Mehl

1 EL Olivenöl

Wasser, Salz, Backpulver oder Natron

Beilagen: Joghurt, Salz, Pfeffer, Tomaten, Gurke (Nach Lust und Laune – Türken essen gerne Gemüse und Salat)



Quelle: <https://myhomedairyinturkey.blogspot.com>