Köfte (Tyrkiske kjøttkaker)

Ingredienser



Köfte (Tyrkiske kjøttkaker):
♥ 1 stor løk
♥ 300 g kjøttdeig (storfe)
♥ 300 g lammekjøttdeig
♥ 1 dl brødsmuler eller strøbrød
♥ 2 fedd hvitløk, pressede
♥ 1 egg
♥ 1 ss tomatpuré
♥ 1 ts spisskummen
♥ 1 ts paprikapulver (søt og mild type)
♥ 1 ts aleppopepper / Pul biber (se tips, kan sløyfes)
♥ 0,5 ts natron (se tips, kan sløyfes)
♥ 0,5 ts sitronsaft (se tips, kan sløyfes)
♥ 1 bunt bladpersille
♥ kvernet salt og pepper
♥ olivenolje til steking

Servering:
♥ 200 g cherrytomater
♥ Tyrkiske, lysegrønne paprika (Bananpaprika)
♥ Tyrkisk tynnbrød (Lavash)
♥ Tyrkisk tomatbulgur (Bulgur pilavi)
♥ Hvitløksyoghurt
♥ Fylte vinblader med ris (Dolma)
♥ 1 bunt bladpersille

Fremgangsmåte

Kjøttdeigen:
Start med å kutte opp løken og ha den i en food processor med hakkekniv. Kjør løken sammen til en løkmos. Sil bort saften fra løken. Ha løkmosen (uten saften) deretter tilbake i food processoren.

Ha deretter kjøttdeigen i food processoren sammen med brødsmulene. Tilsett pressede hvitløksfedd, egget, tomatpuré, spisskummen, paprikapulver og aleppo-pepper hvis du vil (sistnevnte kan sløyfes, se tips). Krydre godt med kvernet salt og pepper. Hvis du vil, kan du røre ut litt natron i litt sitronsaft og også ha dette i food processoren (dette bidrar til å gjøre kjøttkakene ekstra saftige, men kan sløyfes). Kjør det hele sammen til en jevn masse.

Tilsett grovt hakket bladpersille og kjør dette inn i kjøttmassen slik at persillen fordeler seg jevnt.

Ha kjøttdeigen i en bolle, dekk til med plastfolie og sett i kjøleskapet i 1 time (eller litt lenger, men max 5 timer).

Forming og steking:
Ta kjøttdeigen ut av kjøleskapet. Bruk hendene til å forme avlange, litt flate kjøttkaker (dette er litt klissete, så skyll hendene ofte i kaldt vann).

Stek kjøttkakene i panne med olje så de blir godt brunet på begge sider. Bruk gjerne grill eller grillpanne for å få de karakteristiske grillstripene på kjøttet, men det går også fint med vanlig stekepanne.

La enten kjøttkakene stekes så lenge at de blir helt gjennomstekte inni (5–6 minutter på hver side). Alternativt kan du brune kjøttkakene godt på hver side og deretter legge dem i en ildfast form. Dekk til med aluminiumsfolie og sett formen midt i ovnen ved 120°C. La kjøttkakene stå i ovnen i ca. 30 minutter, eller til du ser at de er gjennomstekte inni.

Servering:
Server **Köfte** varme sammen med grillede, hele tomater og bananpaprika.

Klipp opp **Lavash** i striper og legg på tallerkenen.

Server dette sammen med **Dolma** (fylte vinblader), **Tyrkisk tomatbulgur** (se oppskrift **HER**) og **Hvitløksyoghurt** (se oppskrift **HER**).

Pynt med frisk bladpersille.

Tips

♥ Bruk kjøttdeig med vanlig fettprosent og ikke karbonadedeig når du lager Köfte. Det er meningen at disse kjøttkakene skal ha fett i seg og bli skikkelig saftige. Jeg bruker en kombinasjon av kjøttdeig fra storfe og lam, men det går også fint å bruke bare en av delene.

♥ Å sile bort løksaften gjør at kjøttkakene blir fastere og holder fasongen bedre. Hvis du ikke har food processor, kan løken rives på rivjern, men det er mye enklere og mer skånsomt for øynene å bruke food processor. □□

♥ Jeg leste en gang at litt natron rørt ut i litt sitronsaft bidrar til ekstra saftige kjøttkaker, og siden det har jeg gjort det slik. Det er bare å droppe det hvis du vil, og kjøttkakene blir saftige uansett.

♥ Aleppo-pepper (Pul biber) er mye brukt i det tyrkiske kjøkkenet. Dette er en nokså mild type chili. Fås kjøpt i utenlandske matbutikker. Det går fint å droppe dette eller erstatte med vanlige chiliflak.

♥ Jeg har ikke klart å finne lysegrønne spisspaprika (Banana Peppers) i norske matbutikker, så dette er også noe jeg kjøper i utenlandske matbutikker. Dette er paprika med mild smak. Mye brukt i tyrkisk kjøkken, og det er vanlig å grille dem hele. Se også oppskrift på **Bananpaprika med rømme**, som er en oppskrift fra Kosovo.

♥ Hermetiske vinblader fylt med ris fås kjøpt i utenlandske matbutikker. Utrolig gode, synes jeg. Jeg skal vise deg en annen gang hvordan man kan lage disse fra bunnen av. □□

♥ Det samme gjelder tynnbrødet Lavash. Du kan alternativt bruke pitabrød eller Libabrød.

♥ Köfte som du får til overs er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kofte-tyrkiske-kjottkaker