



Billedet kan afvige noget fra opskriften

# Tyrkisk hakkebøf med cobansalat og haydari

## Bulgur

½ pose grøntsagsbouillon  
125 g bulgur

## Tyrkisk hakkebøf

½ stk citron  
2 fed hvidløg  
1 pose rasp  
1 pose za'atar krydderi  
300 g hakket oksekød  
½ dl vand <sup>b</sup>

## Haydari-dressing

1 pk dild, frisk  
1 dl græsk yoghurt

## Cobansalat

1 stk skoleagurk  
1 stk tomat  
½-1 stk skalotteløg  
½ stk citron  
½ tsk chiliflager  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Bulgur:** Opløs bouillon i 3 dl kogende vand i en gryde. Hæld bulgur i gryden og lad det småkoge i 12 min. under låg.
- Tyrkisk fars:** Skyl citron og riv skallen fint. Pil og hak hvidløg fint og kom halvdelen i en skål sammen med citronskal, rasp, Za'atar krydderi, vand og lidt salt. Tilsæt kødet og rør godt sammen. Sæt skålen i køleskabet.
- Haydari-dressing:** Skyl og hak dild fint. Bland halvdelen af dilden og resten af hvidløget med yoghurt og smag til med lidt salt.
- Cobansalat:** Skyl agurk og tomat og skær dem i tern. Pil og hak løg fint og bland med agurk og tomat i en skål. Tilsæt resten af dilden, citronsaft, chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), olivenolie og lidt salt og vend sammen.
- Tyrkisk hakkebøf:** Form farsen til 2 aflange bøffer pr. person. Varm lidt olie op til høj varme på en (grill)pande og steg bøfferne 2-3 min. på hver side til de er gennemstegte.
- Servér bøfferne med bulgur, cobansalat og haydari.