



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Turkiska köttbullar med dill- och gurksallad, haydari och rostad potatis

## Rostad potatis

Potatis 400 g

## Turkiska köttbullar

Ströbröd ½ förp

● Mjolk\* ½ dl

Vitlök 1 klyfta

● Salt ½ tsk

Spiskummin 1 tsk

Torkad oregano 1 tsk

Nötfärs 250 g

## 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

● Salt 1 krm

Chili flakes 1 krm

● Rödvinvinäger 2 tsk

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk\*,  
Olivolja, Rödvinvinäger,  
Salt, Svartpeppar

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, mjölk, pressad vitlök, salt, spiskummin, torkad oregano och nötfärs i en bunke. Ställ in i kylen 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 runt om, ca 2 min. Lägg över i en ugnnsform 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.