

RESEP



KOFTE TURKI DI ATAS AVIKO REIBEKUCHEN (KENTANG GORENG) DENGAN SAYURAN PANGGANG, FETA DAN CACIK

BAHAN

2 Aviko Reibekuchen
1 zukini
1 terong
4 tomat
100g feta
1 bawang merah

Kofta:
300g daging sapi cincang
1 siung bawang putih, di-
peras
1st bubuk jintan
1st oregano
1st bubuk paprika
1sm peterseli, diiris halus
1 kuning telur
garam dan lada

Cacik:
1 mentimun
1 siung bawang putih,
diperas
500ml yoghurt Turki
1sm minyak zaitun
1sm adas, diiris halus
1sm mint, diiris halus
1st bubuk cabai cayenne

PERSIAPAN

1. Panaskan oven hingga 220°C.
2. Taruh Aviko Reibekuchen di atas loyang dan panggang selama 15-20 menit sampai berwarna coklat keemasan.

Untuk cacik:

1. Kupas mentimun, buang bijinya lalu parut mentimunnya. Peras bawang putih lalu tambahkan ke dalam yoghurt dengan mentimun, adas dan mint.
2. Taruh cacik di dalam sebuah mangkuk. Hiasi dengan sisa bumbu serta minyak zaitun dan tambahkan sedikit bubuk cabai cayenne secukupnya.

Untuk kofta:

3. Panaskan wajan panggangan di atas api besar.
4. Campur daging cincang dengan semua bahan dan gunakan tangan yang basah untuk membentuknya menjadi 6 bola daging.
5. Gulung bola daging hingga menjadi sosis tebal pendek di antara tangan Anda dan taruh di tusukan, panggang sampai selesai di atas panggangan panas.

Di atas piring:

6. Panggang sayuran sampai berwarna coklat keemasan.
7. Taruh sayuran dan tusukan daging di atas kentang goreng.
8. Taburi dengan keju feta, irisan peterseli dan bawang merah yang dicincang halus.
9. Sajikan bersama cacik.