

Atina Kabaklı Feta Köftesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~255 kcal

Yunan usulü kabaklı feta köftesi, rendelenmiş kabağ, feta, dereotu ve yumurtayla otlu, tuzlu bir meze tabağına çevirir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 150 gr Feta peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabakları rendeleyip 10 dakika tuzla bekletin.
2. Kabağ, feta, yumurta, un ve dereotuyla karıştırın.
3. Harçtan küçük köfteler şekillendirin.
4. Köfteleri tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika kızartın.
5. Kağıt havluda 2 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu çok iyi sıkın köfteleri gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu sarımsak sosuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta