

Sebzeli Göce Köfte

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~204 kcal

Açılış 5/10

Nevşehir sebzeli göce köfte, göceyi sebze ve baharatla yoğurup tavada pişirerek hafif diri, tok ve bağ evine yakın bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Göce
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kabak
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Göceyi sıcak suyla 15 dakika yumuşatın.
- Soğan, havuç ve kabağı küçük küpler halinde doğrayın.
- Zeytinyağında soğanı 3 dakika çevirin, sonra havuç ve kabağı ekleyin.
- Sebzeleri göce ile birleştirip yoğurun, iri köfteler şekillendirin.
- Köfteleri tavada her yüzü renk alana kadar 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Göceyi önceden 1 saat bekletmek köftelerin tavada daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pide veya lavaşla birlikte tabakta sunun, üstüne bir kaşık tahin tarator düşünülebilir.

Alerjenler

Gluten