

RECEITA



KAFTA TURCA COM TRIÂNGULOS DE HASH BROWN AVIKO, LEGUMES GRElhADOS, QUEIJO FETA E CACIK

INGREDIENTES

2 Triângulos de Hash Brown Aviko
1 abobrinha
1 berinjela
4 tomates
100 g queijo feta
1 cebola roxa

Kafta:

300 g carne picada
1 dente de alho amassado
1 colher (chá) cominho em pó
1 colher (chá) orégano
1 colher (chá) páprica em pó
1 colher (sopa) salsa picada
1 gema de ovo
sal e pimenta

Cacik:

1 pepino
1 dente de alho amassado
500 ml iogurte turco
1 colher (sopa) azeite de oliva
1 colher (sopa) endro picado
1 colher (sopa) hortelã picada
1 colher (chá) pimenta caiena em pó

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 200° C.
2. Coloque os Triângulos de Hash Brown Aviko em uma assadeira e asse por 15-20 minutos até dourar.

Para o cacik:

1. Descasque o pepino, remova as sementes e rale o pepino. Amasse o alho e adicione ao iogurte com pepino, endro e hortelã.
2. Coloque o cacik em uma tigela. Decore com ervas, azeite de oliva e adicione um pouco de pimenta caiena a gosto.

Para a kafta:

3. Aqueça uma grelha em fogo alto.
4. Misture a carne picada com todos os ingredientes e use as mãos molhadas para fazer 6 almôndegas.
5. Enrole as almôndegas na forma de salsichas curtas e grossas, e passe por espetos de madeira, grelhe até ficarem ao ponto.

Servindo:

6. Grelhe os legumes até ficarem dourados.
7. Coloque os legumes e os espetos com as kaftas no prato.
8. Finalize com queijo feta, a salsa picada e a cebola roxa picada finamente.
9. Sirva com o cacik.