

Turkiska köttbullar med yoghurt dip

För 4 personer

Du behöver:

- 500 g lammfärs
- 1 hackad gul lök
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk spiskummin
- 1/2 tsk mald koriander
- 1 1/2 msk hackad persilja
- 2 msk olivolja

DIPSÅS:

- 2 dl mild naturell yoghurt
- 2–3 krm salt
- 1 krm peppar
- 1/2 msk hackad mynta

Gör så här:

1. Lägg färsen i en bunke. Arbeta in lök och kryddor i färsen. Forma färsen med lätt fuktade händer till cirka 20 köttbullar. Ställ dem kallt så att de blir fasta.
2. Smaksätt yoghurten med salt, peppar och mynta. Låt den stå kallt cirka 1 timme så att smaken mognar.
3. Trä upp köttbullarna på spett och pensla dem med olivolja. Grilla cirka 10 minuter och vänd spetten några gånger under tiden.
4. Servera med dipsås, citronklyftor och varma pitabröd fyllda med sallad.



Foto: KENT JARDHAMMAR