

### Ingrediënten voor 4 personen

1 theelepel rode peper 1  
theelepel zwarte peper 2  
theelepels zout 1 theelepel  
bakpoeder 1 ui 500 gram  
lamsgehakt

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Turks

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Köfte

Kofte, ook wel kofta, is een wijdverbreid vleesgerecht. Varianten worden op de Balkan, in Turkije, Noord-Afrika het Midden-Oosten en in India gegeten

### Bereidingswijze

Rasp de ui. Zorg dat de stukjes heel klein zijn. Neem een kom en voeg daar het gehakt aan toe. Voeg hier de geraspte ui aan toe. Strooi de rode peper, zwarte peper en zout over het gehakt heen. Voeg nog bakpoeder toe aan het gehakt. Kneed het gehakt en maak daar kleine balletjes van. Daarna druk je ze helemaal plat. Laat dit gehakt voor ongeveer 3 uur in de koelkast wachten. Smeer een klein beetje zonnebloemolie (1 eetlepel ongeveer) in de pizzapan. Braad daarna de köfte in de pizza pan, of op de BBQ. Het braden zal ongeveer een half uur duren.