



Pita m. græske kødboller og yoghurtsalat

Ingredienser

¾ kg. hakket lammekød
2 finthakkede løg
2 dl. hakket persille
1 tsk. salt
½ tsk. peber
½ spsk. knust spidskommen
1 tsk. stødt koriander
Olie til stegning
Yoghurtsalat:
½ l. drænet yoghurt
1 agurk
1 spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft
2 fed knust hvidløg
Salt
Peber

Fremgangsmåde

Kom yoghurten i en skål og rør den med olie, citronsaft, knust hvidløg, salt og peber.
Riv agurken groft, og tryk den fri for væde inden den blandes med yoghurten. Alle ingredienserne til kødbollerne æltes sammen i en skål, og formes til runde bol-
ler på størrelse med en valnød. Kødbollerne steges på en
pande i olie, og serveres med yoghurtsalaten og pitabrød