



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ KÖFTE

<https://migros.com.tr>

500 gr. kıyma
1 adet soğan
3-4 tutam maydanoz
2 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı biber salçası
Küçük kase tuzsuz antepfıstığı
Kimyon
Yenibahar
Karabiber
Tuz

1. Karıştırma kabına kıymayı koyun.
2. Üzerine rendelenmiş soğanı, galeta ununu ve ince ince doğranmış maydanozu ilave edin.
3. Daha sonra biber salçasını ve antep fıstıklarını ekleyin.
4. Tuzu ve baharatları ayarlayarak, iyice yoğurun.
5. Hazırladığınız köfte harcından küçük küçük parçalar alın.
6. Elinizde yuvarlayarak şekil verin.
7. Çok az yağda tavada iki tarafı da kızarana kadar pişirin.

