



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BADEMLİ KÖFTE

1 kg Banvit Kırmızı Dana Kıyma
1 adet etli kırmızı biber (küçük küp doğranmış)
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
70 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş, ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
100 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
4 adet bisküvi (kırıklanmış)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Kıyma, kırmızı biber, soğan, sarımsak, badem, maydanoz, peynir, yumurta ve bisküvileri karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edip, kıyma özleşene kadar yoğurun. Karışımı 8-10 eşit parçaya bölüp, iri köfteler hazırlayın. Teflon tavada yağın yarısı ısıtın. Köftelerin yarısını yerleştirin ve her bir yüzünü iyice pişinceye kadar yaklaşık 4'er dak. kızartın. Kalan köfteleri de aynı şekilde pişirin ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 1600C fırında 10 dak. daha pişirip sıcak servis yapın.

