



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KÖFTE

Yarım su bardağı badem
Yarım kg kıyma
1 adet küçük boy soğan
4-5 dal kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı su
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Bademleri kaynayan suya atıp 5 dakika sonra çıkarın. Süzdükten sonra kabuklarını soyun ve iri kalacak şekilde blenderden geçirin.

Kıymayı; geniş bir kaba alın. Üzerine badem, rendelenmiş soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve yenibahar ekleyip iyice yoğurun. Suyu katıp yeniden yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, yuvarlayarak kızgın yağda kızartın.

[ML® Bademli Köfte için tıklayın](#)
