



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMFISTIKLI SİNİ KÖFTESİ

Bulguru su ile ıslatıp, 10 dakika dinlendirin. Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ekleyip iyice yoğurun, bulgur hamuru elde edin. Harç için kıymayı yapışmaz yüzeyli tavada kavurun. Kıyılmış soğan ekleyip kavurmaya devam edin. Ceviz, badem, yenibahar, karabiber ve çamfıstığı ilave edip karıştırın. Bulgur hamurundan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, avucunuzda yassı şekilde açın. Bir adet bulgur hamurunun içine 1 tatlı kaşığı harç yerleştirip, üzerine başka bir bulgur hamuru yerleştirin. Köfteyi elinizle iyice yassılatın. Kenarlarının açılmaması için elinizle bastırın. Bulgur hamuru ve içi bitene kadar işlemi tekrarlayın. Kızgın sıvıyağda kızartıp sıcak olarak servis yapın.