



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİSKET KÖFTE

İdil Tatari

500 gram dana kıyma
1 adet soğan küçük boy
1 adet yumurta
1/2 çay kaşığı kimyon
Bir tutam pul biber, karabiber, tuz
3 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı ceviz
1 çay bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ kızartmak için
200 gram süzme yoğurt
6 dal nane
1 limon
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Tuz
Karabiber

Kıyma, galeta unu, rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğan, yumurta, ceviz, kimyon ve diğer baharatları ekleyin. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Una buladığınız köfteleri yağda kızartın. Üzerine nane, limon, sarımsak, tuz ve karabiber ekleyip karıştırdığınız yoğurtlu naneli sosla servis edin.