



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KÖFTE

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
1 adet yumurta (çirpılmış)
2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
2 dilim bayat ekmek içi (ufalanmış)
1 çorba kaşığı kuru reyhan
30 gr fındık unu (hafif kavrulmuş)
1 çay kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
150 gr mısır unu
Sıvıyağ (kızartmak için)

❑ Kıyma, yumurta, soğan, bayat ekmek içi, reyhan, fındık unu, limon kabuğu, maydanoz, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Kıyma özleşene kadar, yaklaşık 10-15 dak. yoğurun. Üzerini mutfak havlusu ile örtterek buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

❑ Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak yassı köfteler yapın.

❑ Köfteleri mısır ununa bulayıp, fazla ununu silkeleyin.

❑ Kızgın yağda her iki yüzünü kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağlarını süzün.

❑ Yeşillikle veya haşlanmış sebzelerle birlikte servis yapın.

