



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FISTIKLI KÖFTE

Yarım kg orta yağlı köfte  
1 çay bardağı antepfıstığı  
1 adet kuru soğan  
2 dilim bayat ekmek içi  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Fıstıklar dişe gelecek büyüklükte dövülür. Ekmek içi ıslatılır ve sıkılır. Bütün malzeme bir araya getirilir ve 5 dakika kadar yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır parmak şeklinde köfteler yapılır, yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Fıstıklı Köfte için tıklayın](#)