



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞİŞ KÖFTE

<https://gurmekibris.com>

600 gram orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
3 yemek kaşığı toz antep fıstığı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı kimyon
Servisi için:
1/4 demet maydanoz

Orta yağlı kıymayı karıştırma kabına aktarın. Tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin.

Köfte harcı içinde gözükmemesi ve dişe gelmemesi için kuru soğanı rendeledikten sonra suyunu çıkartıp, ayrı bir kaba alın. Posa kısmını kullanmayın.

Soğan suyu, toz Antep fıstığı, galeta unu ve zeytinyağını köfte harcına ilave edin. Tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun.

Baharatların köfteye tadını vermesi ve kıvam alması için vaktiniz varsa köfte harcını buzdolabında bekletin.

Dinlenen köfte harcını on eşit parçaya bölün. Kenar kısımlarında pay kalacak şekilde tahta şişlere geçirin.

Hazırladığınız köfteleri kızdırdığınız ızgarada arkalı önlü ters çevirip, renk alana kadar kızartın. İnce kıyılmış maydanozlar ile süsleyip, servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Arzuya göre ızgara sebzeler doğranmış kuru soğan ile servis edebilirsiniz.

Not: Köfte harcını buzdolabında dinlendirin. Elinizi yağa ya da suya batırdıktan sonra hazırladığınız köfteleri çöp şişlere geçirin.

