



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI DAĞ KÖFTESİ

500 gr kıyma
100 gr kaşar rendesi
1 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
3 yaprak pazı
1 bardak piring unu
1 kutu acılı ezme
1 bardak ceviz içi
2 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Kekik

Kıyma, soğan, tuz, kaşar rendesi, karabiber ve kekik konur iyice yoğurulur. Köfte harcından bir çorba kaşığı büyüklüğünde harç alınıp elde açılıp ortasına bir çay kaşığı acılı ezme ve bir parça ceviz konup bohça şeklinde kapatılır. Yağlı kağıt köfte adetine göre parçalara ayrılır. Taze soğan, nane ve pazı ince ince kıyılır, 1 çay kaşığı tuzla hafif ovulur, kağıtlara eşit olarak bölünür, üzerine 1 çay kaşığı yağ konur .Hazırlanan köfteler tepsideki kağıtların üzerine dizilir. 15 dk pişirilir, kağıt ile servis yapılır.