



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTİKLİ KREMALİ ŞİŞ KÖFTE

400 gr. kıyma  
1 orta boy kıyılmış soğan  
4 yemek kaşığı margarin  
Yarım limonun suyu  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı iri kıyılmış antepfıstığı  
1 adet yumurta  
100 ml. gr. krema  
Yarım demet kıyılmış nane  
Tuz  
Karabiber

Soğanı yumuşayana kadar kısık ateşte 1 yemek kaşığı margarinle kavurun. Geniş bir kaba alıp kıyma, limon suyu, sarımsak, fıstık ve kimyonu ekleyip karıştırın. Yumurta ve kremayı ilave edip hızlıca karıştırın. Nane, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Köfte harcından uzun oval biçimli köfteler hazırlayıp fırın tepsisine dizin. 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Köfteleri çöp şiş geçirin. Margarini tavada eritip köfteleri kızartın. Sıcak servis yapın.