



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ ŞİŞ KÖFTE

400 gr kıyma
1 orta boy kıyılmış soğan
15 gr tereyağı
Yarım limon suyu
2 diş sarımsak (kıyılmış)
2 yemek kaşığı antepfıstığı (iri kıyılmış)
3 çay kaşığı kimyon
3 çay kaşığı kimyon
1 adet yumurta
100 ml krema
Yarım demet nane (kıyılmış)

Soğanı yumuşayana kadar kısık ateşte tereyağında 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. Tereyağını tavada eritip köfteleri kızartın. Sıcak servis yapın.