



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMFISTIKLI ET (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. köftelik et
1 bardak çamfıstığı
1 baş soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı (sızma)
1 çay kaşığı kimyon
1/2 su bardağı salça
8 adet kuru kake (Galeta unu)
Nane
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 su bardağı su

Köftelik ete ince kıyılmış soğan, dövülmüş kuru kake, karabiber, tuz ve nane ilave edilerek güzelce yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içleri oyulup ince doğranmış çamfıstığı ile doldurulur ve ağızları kapatılır. Bir tavaya sızma yağ konularak yağ kızdırılır. İçine hazırlanan köfteler atılarak kızartılır. Tavadan alınarak bir tencerede hazırlanan salçalı suda kısık ateşte 20 dk. kaynatılarak servis edilir.