



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FISTIKLI KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

Kuzu Kıyma 400 gram
Dana Kıyma 100 gram
Tuz Yeteri Kadar
Karabiber 1 çay kaşığı
Kırmızı Toz biber 1 çay kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Yumurta 1 çay kaşığı
Antepfıstığı içi 1 çay bardağı
Çekilmiş ceviz içi yarım çay bardağı

Tüm malzemeler yoğrularak köfte harcı elde edilir. Elde edilen harç ile 20 eşit parçaya bölünerek yuvarlak çekil verilir. Şekil verilen köfteler ızgara ya da tavada 10-15 dakika kadar ters düz edilerek pişirilir. Lavaş, Yoğurt ve Acuka ile servis edilir.

