



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ FISTIKLI KÖFTE

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

500 g dana kıyma  
4 yumurta  
Yarım çay bardağı su  
3 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi  
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 su bardağı un  
Kızartmak için:  
1 su bardağı Ayçiçek yağı  
Bezelyeli sos için  
400 g haşlanmış bezelye  
200 ml kutu krema  
2 diş sarımsak  
1 soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
1 çay kaşığı muskat rendesi

Kıymanın üzerine suyu ekleyerek bir sos tenceresinde suyunu çekinceye kadar soteleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan kıymayı ekmek içi, çırpılmış yumurta, ceviz, dolmalık fıstık, karabiber ve tuz ekleyerek yoğurun. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Elinizle bastırarak hafif yassılaştırın. Unu geniş bir kaba alın ve yuvarladığınız köfteleri unlayın. Köfteler bittikten sonra, süzgece alarak fazla unlarını silkeleyin. Zeytinyağını ısıtın. Köfteleri pembeleşinceye kadar kızartın.

