



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İÇLİ KÖFTE

Malzemeler

500 gr. yağsız kıyma
½ paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
½ bardak su
30 gr. ince bulgur
80 gr. ceviz içi
1 yemek kaşığı salça
1 adet soğan
2 yemek kaşığı Bizim Margarin
Bir tutam maydanoz
1 lt. Bizim Ayçiçek Yağı (Kızartma için)
Süsleme için:
2 adet kıvırcık yağrağı
½ adet domates
1 adet salatalık

Hazırlanışı

Kıyma bir kaseye konularak, içerisine köfte harcı, su ilave edilir ve yoğrulur. İçerisine ince bulgur ve salça eklenerek bulgurların şişmesi beklenir. Soğan ufak küp şeklinde doğandıktan sonra ceviz içi ve maydanozla beraber margarin ile sotelenir. Kıyma avuç içerisinde şekillendirilerek içerisine cevizli karışım doldurulur. Hazırlanan köfteler ayçiçek yağında kızartılır. Domates, salatalık ve yeşillikle süslenip servis yapılır.

[ML® İçli Köfte için tıklayın](#)