



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
İçerik için:
20 adet yarım ceviz
Üzeri için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Islatılmış ekmek sıkılır, yoğurma kabına aktarılır. Üzerine rende soğan ve diğer malzemeler eklenir 5 dakika yoğrulur. Sonra 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça top gibi yuvarlanır. Tam ortasına yarım ceviz konur. Tamamen gömülür ve ceviz içte kalacak şekilde tekrar top yapılır. Köfteler yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine salça, yağ, su ve tuz karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında köfteler kızarana dek pişirilir.