



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KÖŞK

<https://yemek.name>

1/2 kg kıyma  
1 baş soğan  
1/2 su bardağı ceviz  
1/2 su bardağı antepfıstığı içi  
2 dilim ekmek  
2 adet yumurta  
1/2 su bardağı un  
Karabiber  
Tuz  
Sıvıyağ

Soğan ince ince kıyılır.

Kıyma ve soğan bir tencerede üstünü geçmeyecek kadar su ile pişirilir.

Suyunu iyice çeken kıyma soğumaya bırakılır.

Ekmek , ceviz ve Antep fıstığı içi robottan geçirilip inceltir.

Soğuyan kıymaya cevizli iç, yumurta tuz ve karabiber ilave edip yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde şekillendirilen köfteler una bulanıp kızgın yağda pişirilir.

