



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SİNİ KÖFTE

1 kg köftelik kıyma
100 gram ceviz (iri çekilmiş)
6 adet ceviz (Üzeri için)
1 paket Knorr Sucuk Köfte Harcı
3 çay bardağı su (225 ml)
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1. Derin bir kaseye kıymayı, Knorr Sucuk Köfte Harcı'nı, suyu, ayçiçek yağını ve iri çekilmiş cevizi koyup iyice yoğurun.
2. Yoğrulmuş köfte harcını yağlanmış fırın kabına yayıp elinizle bastırarak şekil verin.
3. Üzerini yarım cevizler ile süsleyin.
4. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.