



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ TEPŞİ KÖFTESİ

- 1 kilogram köftelik kıyma
- 300 gram iri çekilmiş ceviz içi
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Ceviz hariç kalan tüm malzemeyi derin bir kaptaki karıştırın. Tepsiyi yağlayın. Kıymalı malzemenin yarısını tepsiye yayın. Cevizin tamamını üzerine serpin. Kalan kıymalı malzemeyi de üzerine aktarın yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

