



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KÖFTE

10 adet büyük boy çilek
500 gram hurma
1 su bardağı toz antepfıstığı
3 çorba kaşığı tahin
1 su bardağı toz bisküvi

Kıyılmış hurma, toz fıstık, tahin ve bisküviyi yoğurun. Karışımdan ceviz iriliğinde parça koparıp elinizde yuvarlayın. Daha sonra baş parmağınızla içini oyun. Çileğin yaprak kısmı dışarıda gövdesi içinde kalacak şekilde hurmalı harcın içine yerleştirin. Kontrol ederek her tarafını kapatın. Kalan çilekleri de aynı şekilde hazırlayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

