



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ VE FISTIKLI KÖFTELER

1 kilo kıymayı çukur bir kaba koyun. 2 yumurtayı, elde doğradığınız 3 soğanı, 2 çorba kaşığı köfte baharını, 2 tatlı kaşığı kimyon ve karabiberi içine ekleyip karıştırın.

En son yarım baş maydanozu ve biraz büyük parçalar halinde dövdüğünüz 1 avuç antep fıstığını ekleyin. Sonra da yavaş yavaş yarım ekmeğinizi (veya 4 kaşık galeta ununu) katın.

Elinizle top yaptığınızda yapışmayacak ya da kuru kalıp parçalanmayacak bir kıvamı tutturunca, kıymanızı elinizde açın ve tam ortasına, kenarları 2 cm, yüksekliği de 1 cm olan parçalar halinde kestiğiniz dil peynirlerini koyun; sonra katlayıp normal köfte görünümüne kavuşturun.

ızgarada veya tavada kızartabilirsiniz. (Tavanın altını yağlayacak ve yapışmasını engelleyecek kadar yağ yeterli olacaktır).

