



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KÖFTESİ (GİRESUN)

Malzemeler:

2 su bardağı ince çekilmiş fındık,
yarım bayat ekmeğ içi,
3 diş sarımsak,
yarım su bardağı fındık yağı,
250 gram beyaz peynir,
1,5 çay kaşığı nane,
1,5 çay kaşığı köfte baharı,
2 çorba kaşığı domates salçası,
1 çorba kaşığı pul biber,
1 çay kaşığı kimyon,
tuz.

Yapılışı:

Sarımsakları soyup ezin. Beyaz peyniri ufalayın. Ekmeğ içini ıslatıp sıkın ve ufalayın. Çekilmiş fındık, sarımsak, ekmeğ içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pulbiber ve kimyonu bir kaptay iyice karıştırıp yoğurun. Fındık yağınay azar azar ekleyip tekrar yoğurun. Kuru köfte şeklini verin. Servis tabağına alın.