



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KÖFTE

500 gram kıyma (iki kez çekilmiş)
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
1 çay bardağı çekilmiş fındık
Fındık yağı

Kıyma ile ekmek içini yoğurun.

Soğan, çekilmiş fındık, kimyon ve tuzu kıyma karışımına ilave ederek harcı hazırlayın.

Köfte harcını üzerini streç filmler kapatarak buzdolabında on beş dakika kadar bekletin.

Ceviz büyüklüğünde kıyma harcından alın ve yuvarlak haline getirin.

Kızdırılmış fındık yağında kızartın ve sıcak servis edin.

