



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FINDIKLI KÖFTE

500 gr dana kıyma
2 soğan
2 diş sarımsak
5 domates
2 dilim ekmek içi
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 su bardağı iri çekilmiş fındık içi
1 çay kaşığı köfte baharatı
Tuz

Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Ekmek dilimlerini sütte ıslatıp elinizle sıkarak ufalayın.

Kıymayı derin bir kaba alın. Soğan, sarımsak, peynir, ekmek içi, tuz ve köfte baharatını ilave edip yoğurun. Köfte harcından portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayıp yassı yuvarlak şekil verin. Fındığa bulayıp yapışması için iki elinizin arasında hafifçe bastırın. Teflon tavada 3 kaşık sıvıyağını kızdırıp köfteleri iki taraflı kızartın.

Kalan sıvıyağı tavada kızdırıp domatesi salça kıvamında pişirin ve tuz ekleyin. Köfteleri sosla birlikte servis yapın.

