



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TOP KÖFTE

Malzeme:

500 gr kıyma

2 adet orta boy soğan

3 dilim bayat ekmek içi

1 çay bardağı süt

5-6 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Kimyon

1 çay bardağı mısır unu

1 çay bardağı fındık içi

Kızartmak İçin :

Bizim Ayçiçek Yağı

Ekmek içini süt ile ıslatın. Islanan ekmek içlerini sıkıp ufalayın. Soğanları soyup rendeleyin. Maydanozu temizleyip ince kıyın. Kıymayı bir kaba alıp rendelenmiş soğan, ekmek içi, kıyılmış maydanoz, ince çekilmiş fındık içi, tuz ve baharatı ekleyin. İyice yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünden parçalar koparıp toplar elde edin. Köfteleri önce mısır ununa bulayın sonra da kızgın yağda kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu üzerinde bekletip fazla yağın alın. Sıcak servis yapın.