



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KÖRİLİ KÖFTE

500 gram köftelik kıyma
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı köfte baharı
1 tatlı kaşığı köri
10-15 dal doğranmış maydanoz
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tuz, karabiber
3 yemek kaşığı kızartma yağı

Dolmalık fıstık dışındaki tüm malzemeleri genişçe bir yoğurma kabına alın ve iyice yoğurun. Bu arada yağsız yapışmaz yüzeyli bir tavada dolmalık fıstıkları kavurun. Kavurduğunuz dolmalık fıstıkları da köftenizin içine katıp tekrar yoğurun. Hazırladığınız köfteyi streç filme sarıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin. Dinlendirdiğiniz köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayıp yassılaştırın. Bir tavada yağı kızdırın ve köfteleri pişirmeye başlayın. Kızaran köfteleri servis tabağına alın ve sıcak servis yapın. Sıcak servis yapın.