



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BADEMLİ KÖFTE



Yarım kg. orta yağlı dana kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı badem
1 çay bardağı tuzsuz sarı leblebi
1 çay kaşığı toz zencefil ya da kimyon.
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Bulamaç İçin;
1 çay bardağı tuzsuz sarı leblebi
Alabildiği kadar su
Kızartmak İçin;
1 su bardağı sıvıyağ

- # Ön hazırlık olarak iç badem havanda döverek ya da robottan geçirerek bulgur büyüklüğünde çekilir. Leblebi de toz haline getirilir.
- # Yoğurma kıyma, rende soğan, karabiber, tuz, toz zencefil, dövülmüş badem ve toz leblebi konur. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabının alt rafına yerleştirilir, 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Toz leblebiye fazla cıvık olmayacak, köftenin üzerinde duracak bir kıvam alacak kadar su katılarak bulamaç hazırlanır.
- # Dinlenen köfte harcından normalden biraz küçük parçalar alınır, oval şekilli köfteler yapılır.
- # Köfteler leblebi bulamacına batırılır, tavada bulunan sıcak, ancak kızmamış yağa atılır, iki yüzü kızartılır. Fazla yağın almak için kağıt havluya çıkartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bademli köfte bir Alman tarifidir. Orijinal reçetede leblebi tozu yerine nohut unu kullanılır.