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 normaldan biraz küçük parçalar alınır, oval şekilli köfteler yapılır.
Köfteler leblebi bulamacına batırılır, tavada bulunan sıcak, ancak kızmamış yağa atılır, iki yüzü kızartılır. Fazla yağını almak için kağıt havluya çıkartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1120 | Adı: Bademli Köfte | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 21:07