



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI EKŞİLİ KÖFTE

Malzemeler

1 su bardağı barbunya fasulye
250 gr ince bulgur
1 su bardağı nohut
2 adet domates
2 baş soğan
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
4 dal ekşi sumak
250 gr yağsız kıyma
1/2 demet maydanoz, kıyılmış
Kırmızı biber
Kuru nane
Tuz, karabiber.

Akşamdan ıslatılan barbunya fasulye ve, nohut da ayrı ayrı pişirilir. Dört dal ekşi sumak yıkanıp bir kaseye koyulur ve üzerine sıcak su ilave edip, bir saat kadar bekletilir. Sumak yerine limon da kullanılabilir.. Bu arada yağsız kıyma, bir soğanın rendesi, bulgur, iki yumurta, tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz ve nane koyulup, azar azar su ilave edilerek iyice yoğrulur. Bulgurlar da biraz yumuşadığında 2 çorba kaşığı un ilave edilip, yoğrulur. Elinizi ıslatıp,; bu hamurdan azar azar kopararak, normal köfte büyüklüğünde köfteler yapılır. Soğan kavrulur, nohut ve fasulye büyükçe bir tencereye suları ile birlikte koyulup, kaynatılır. Hazırlanan köfteler içine atılır, köfteler piştiğinde ıslatılan sumanın suyu süzülüp, ilave edilir. İki çorba kaşığı tereyağında kabuklarını soyulup, küp küp doğranan 2 domates pişirilir, yemeğin üzerinde gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.