



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KÖFTE KEBABI

Oktay Usta

350 gr kıyma
1 ay bardağı köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 tutam maydanoz
sosu için:
1 soğan
2 diş sarımsak
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 kase haşlanmış nohut
kekik
nane
tuz
etsuyu

Kıymanın üzerine yumurtayı kiralım.Bulguru, maydanozu,tuz ve baharatları ilave edip yoğuralım.Nohuttan biraz irice köfteler yapalım. Tencerenize soğan ve sarımsağı alıp sıvıyağda soteleyelim. Üzerine salçaları, nohutu, tuz ve baharatları koyup suyunu ve etsuyunu ilave edelim. Sos kaynayınca köfteleri de tencereye alalım. Köftelerimiz pişince servis tabağına alıp yoğurtla servis yapalım.