



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT KÖFTESİ

1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet rendelenmiş soğan
Kişniş, kimyon, karabiber ve pul biber
Tuz
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
2 adet haşlanmış patates

Nohutları mutfak robotunda iyice çekin, içine sarımsak, baharatlar, yumurta, maydanoz ekleyip ezin. Daha sonra rendelenmiş patatesleri de içine ilave ederek elinizle minik köfteler yapın. Bu köfteleri dondurma kaşığıyla kızgın yağın içinde güzelce kızartın. Soğuk ya da sıcak olarak ikram edilebilir. İstenirse kızartmadan haşlama da yapılabilir.

