



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT KÖFTESİ

500 gr. nohut
1 adet yumurta
6 diş sarımsak
2 adet limon
100 gr. un
Kızartma için sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Acı kırmızı biber
Kişniş
Kimyon

Bütün gece nohudu suda ıslatırız. Ertesi gün, kabuklarını temizleyip, tuzunu biberini atıp, ağız hafif aralık tencerede dört saat kadar orta ateşte kaynatırız. Haşlanmış nohutları sebze değirmeninden geçirerek püre haline getiririz. Pürenin içine 1 adet yumurtayı kırarız. Kişniş, dövülmüş sarımsak, kimyon, karabiber, acı kırmızı biber ve 2 adet limonun suyunu ilave edip iyice karıştırırız. Yağı kızartma tavaında kızdırırken, püreden, yassı 5 cm. çapında köfteler yapar kızgın yağa atarız. İki tarafının rengi hafif pembeleşinceye kadar kızartır, sonra tavadan alırız. Emici bir kağıt üzerine koyup fazla yağları süzdükten sonra servis yaparız. Bir deneyin. Tek başına günün her saatinde yendiği gibi, haşlanmış sebze ve et yanında da güzel oluyor. Yerken üzerine limon sıkmayı unutmayın.