



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT KÖFTESİ

Malzemeler :

Nohut 2 Su Bardağı

Soğan 1 Adet

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Kişniş 2 Çay Kaşığı

Kimyon 2 Çay Kaşığı

Tuz 1 Çay Kaşığı

Kabartma tozu 1/2 Çay Kaşığı

Maydanoz 1/2 Demet

Kızartmak İçin :

Komili Riviera zeytinyağı

YAPILIŞI:

1- Nohutları 1 gece suda beklettikten sonra haşlayın. Nohutu ezerek püre haline getirin.

2- Soğanı çok ince doğrayın, maydanozu ince kıyın.

3- Soğan, maydanoz, sarımsaklı çeşniyi, kabartma tozu, kişniş, kimyon ve tuzu nohuta ilave edip iyice karıştırın.

4- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, uzun köfte şekli verin.

5- Bir tavaya bol sıvıyağ koyun, kızdırın. Nohut köftelerini kızdırılmış Komili Riviera zeytinyağında kızartın.

Kızarmış köfteleri kağıt havlu üzerine alıp, fazla yağın süzdürün. Sıcak olarak servis yapın.