NOHUTLU KÖFTELİ KÖY ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
250 gr kıyma
2 yemek kaşığı salça
50 gr margarin
1 fincan mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru kekik
3 su bardağı su
1 soğan
2 diş sarımsak
1 fincan irmik

Kıymayı boş kaba alın içine karabiber pul biber kuru kekik ve irmik rendelenmiş soğan ve sarımsak koyup yoğurun kıymadan küçük parçalar koparın ve elinizde yuvarlayıp küçük köfteler haline getirin başka tavaya 4 kaşık sana margarin koyup eritin köfteleri kızartın başka bir tencereye margarinin geri kalanını koyun mısır unu ve salça koyup kavurun içine biraz su koyun haşlanmış nohut ve köfteleri de koyup suyun geri kalanını koyun tuz ekleyip kaynayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:104849 • adı:Nohutlu Köfteli Köy Çorbası • gönderen:mümtaz er • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:16