



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU SULU KÖFTE

350 gram kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı galeta unu
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç unu ve galeta ununu yoğurup küçük köfteler yapın. Bir tencerede yağı ve salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca nohutları ve köfteleri içine ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.

Not: İstenirse içinde sivri biber de ekleyip daha farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.



Fotoğraf "günaydın" tarafından gönderildi. 06.09.2014