



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TEPİSİ KÖFTESİ

Malzeme

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 6 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Köftesi:
- 500 g köftelik kıyma
- Yarım paket köfte harcı
- 1 buçuk çay bardağı su
- Bulamak için:
- un

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış domatesleri ilave edip, pişirin. Daha sonra içine haşlanmış nohutları, kuru naneyi, kekiği, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, kaynatın.

Sos kaynarken derin bir kâsenin içine kıymayı, köfte harcını, suyu koyup, yoğurduktan sonra harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kavurup, yayvan bir tabağa un koyup, köfteleri unlayın.

Kaynayan sosa unlu köfteleri atıp, bir taşım pişirin.

Nohutlu köfteleri servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.

[ML® Sini Köfte için tıklayın](#)