NOHUTLU TOPLAR

Malzeme:
150 gram Bizim Mutfak Nohut
1 çorba kaşığı tahin
1/2 demet maydanoz
1/2 demet Taze nane
1/4 adet limon
2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Sosu İçin :
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı soğuk su
Tuz
kırmızı pul biber

Nohutları bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzdürüp iyice yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Ocaktan alıp süzerek soğumaya bırakın. Soğuyan nohutları mutfak robotunda zeytinyağı ile püre haline getirin. Maydanozu ve naneyi yıkayıp kıyın. Un dışındaki bütün malzemeyi harmanlayıp karıştırın. Azar azar un ilave ederek katı bir püre elde edinceye kadar karıştırın. Elde ettiğiniz nohutlu hamurdan misketten biraz daha büyük toplar hazırlayın. Fırının ızgara ayarında kızartın. Sos için yoğurt, soğuk su, tuz ve baharatı karıştırın. Nohutlu topları yoğurtlu sos ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48356 • adı:Nohutlu Toplar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:36