



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BAKLA KÖFTESİ

1 su bardağı kuru bakla
5 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Un
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Bakla akşamdan ıslatılır, ertesi gün şeklini kaybetmeye başlayana kadar haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Tuz, karabiber, ezilmiş sarımsak, kimyon, kıyılmış maydanoz ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra arzu edilen şekil verilir ve bol yağda kızartılır.