



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ NOHUT

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı nohut
2 adet soğan
3 dilim ekmek içi
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
250 gram kıyma
1 yumurta akı

Yemeğin ana malzemesi olan köfteyi yaparak başlayabiliriz. Köftelerimizi hazırlamak için kıyma, ekmek içi ve yumurta akını bir kaba koyarak güzelce karıştıralım. Karıştırdığımız köfteleri misket büyüklüğünde yuvarlayarak ve una bulayarak dinlenmesi için buzdolabında 5-10 dakika kadar bekletelim. Haşlayın veya unlamayın. Fırınlayın.

Nohut piştikten sonra ilave edin. Nohutlarımızı düdüklü tencere yardımı ile yüksek ateşte haşlamaya bırakalım. Nohutları hazır olarak almanız tavsiye edilir. Nohutları kendi imkanlarınız ile hazırlarsanız yemeğin içerisine kabuklarını bırakarak kötü bir görüntü yaratabilir. Bu işlemler bittikten sonra tencere içerisinde salça, soğanların rendelenmiş hali, tereyağı ekleyerek bir miktar kavuralım. Kavrulmuş malzemelerin üzerine biraz su ve hazırladığımız köfteleri koyarak kaynatalım. Biraz kaynadıktan sonra içerisine haşlanmış nohutları ve sarımsakları da ilave ederek karıştıralım. Yaklaşık olarak 20 dakika pişirdikten sonra kapağını açmadan ocağın altını kapatalım. Oda sıcaklığında servis edeceğimiz köfteli nohut yemeğinin yanına pilav ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Nohutların erken pişmesi için damacana su kullanalım. İçine 1 tatlı kaşığı tuz ıslatın, bir gün bekletin, süzün ve damacana suyla haşlayın.

