# TAMEYA (TUNUS)

https://www.lezzetsirri.com

Bakla Köfteleri

1 su bardağı ful nabed (kuru bakla)
6 taze soğan
½ demet maydonoz
1/2 demet taze kişniş
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1/4 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber
1/4 tatlı kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı susam
1,5 tatlı kaşığı tuz
kızartmak için sıvıyağ

Kuru baklaları derin bir kaba koyun ve üzerine çıkacak kadar soğuk su doldurarak ıslatın. 2 gün, 2-3 kere suyunu değiştirerek soğuk suda bekletin. 2 gün sonra suyunu süzün. Baş ve işaret parmaklarınızın arasında ufalayarak kabuklarını çıkarın. (Baklaların kabuklarını rahat soyabilmek için pişirmeyin.)
Taze soğanlan, maydanozu ve taze kişnişi ince ince kıyın. Sarımsakları dövün. Susamları yağsız bir tavada altın rengi alıncaya kadar kavurun. Tüm baklaları derin bir kaba koyun ve üzerine, çok ince kıyılmış taze soğanı, maydanozu, kişnişi, sarımsakları, karbonatı, kırmızı biberi, karabiberi ve tuzu atıp karıştırın. Daha sonra karışımın yarısını bir miksere koyarak iki kere mikserden geçirin. Sonra kalan yarısını yine iki kere mikserden geçirin ve ikisini karıştırıp iyice yoğurun. Daha sonra üstünü örterek serin bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bakla hamurunuz dinlenince, hemen hemen 1 çorba kaşığı kadar hamuru alın ve 4 cm. çapında kalın köfteler yapın. Köftelerin iki tarafını susama bulayın ve oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.
Tavaya bol sıvıyağı koyup 180 derecede ısıtın. Küçük bir ekmek parçası atarak yağın kızgınlığını kontrol edin. Ekmek 45 saniyede kahverengi olmalı. Tavaya aldığı kadar Tameya atın ve 5 dakika çevirerek kızartıp içine kağıt peçete serdiğiniz bir tabağa çıkarın. Tameya'ları tavanın büyüklüğüne göre 5-6 tane atabilirsiniz. Yalnız 5 dakikalık kızartma süresi bir tava içindir. Tameya'ları servis tabağına alın ve yanında, bol karışık salata, Humus ve Khoubiz ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39434 • adı:Tameya (Tunus) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:42