



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA KÖFTESİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 su bardağı kuru iç bakla
1 adet kuru soğan
½ demet taze soğan
½ demet maydanoz
2 çorba kaşığı taze kişniş veya 1 tatlı kaşığı kuru kişniş
1 baş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı karbonat
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı küp doğranmış kaşar peynir

Kuru baklayı suyunu değiştirerek bir gece suda bekletin. Elinizle sıkarak kabuklarını çıkarın. Mutfak robotunda püre haline getirin. Baharatları, karbonatı, taze soğan, soğan, kişniş ve maydanozu ince ince kıyarak baklayla karıştırıp yoğurun. Ellerinizi ıslatın ve küçük parçalar kopararak misket köfteler hazırlayın. Ortalarına kaşarları yerleştirip yuvarlayın. Köfteleri yarım saat buzdolabında dinlendirin. Kızgın yağda çevirerek kızartın. Yağın fazlasını almak için peçete üzerine çıkartarak servis yapın.

