



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA KÖFTESİ

2 su bardağı kuru bakla
2 yumurta
Yarım su bardağı un
Yarım demet maydanoz
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 pırasanın beyaz kısımları (pırasa yoksa 2 soğan kullanabilirsiniz)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı susam
Sıvı yağ

Baklaları akşamdan ıslatın.

Ertesi gün suyunu süzdüğünüz baklaları robottan geçirip inceltin.

Soğan ve sarımsakları rendeleyin. Pırasaları robottan geçirin. Maydanozları ince ince kıyın.

Robottan geçirdiğiniz baklalara yumurtaları, soğan ve sarımsakları, maydanoz ve pırasaları ilave edin.

Baharatları, tuzu ve unu da ekleyip köfte gibi yoğurun.

Yoğurma işleminin ardından harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte şekli veirne ve susama bulayın.

Yağı kızdırıp köftelerin her iki tarafını da yağda güzelce kızartın.

Tavadan alınca kağıt havlu ya da peçeteye çıkarıp fazla yağını çekirin.

Yoğurtla servis edebilirsiniz.

