BAKLA KÖFTESİ

2 su bardağı kuru bakla
3 diş sarımsak
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Bakla bir gece önceden ıslatılır. Ertesi günü robottan hiç pürüz kalmayacak kıvamda çekilir. Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, kıyılmış maydanoz ve baharatlar eklenir. Güzelce yoğrulur. harçtan ceviz kadar parçalar alınır. Önce yuvarlanır sonra yassılaştırılır. Kızgın yağda altın renginde kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:35476 • adı:Bakla Köftesi • gönderen:müşteri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:10