



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA KÖFTESİ

Elif Korkmazel

2 su bardağı kuru bakla
1 adet pırasanın beyaz kısmı
2 adet soğan
5 diş sarımsak
1/2'şar demet dereotu ve maydanoz
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı susam
1/2 tatlı kaşığı kişniş
Kimyon
kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Doğranmış pırasa, soğan, sarımsak, maydanoz, dereotu, karabiber, kimyon ve tuzu blenderde çekin. Bir gece önceden ıslatılmış baklayı ekleyip bir kez daha çekin. Üzerine un, yumurta, kişniş ve kırmızıbiberi ekleyip yoğurun ve istediğiniz büyüklükte köfteler yapın. Susama bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019