



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA KÖFTESİ

Anadolujet Magazin

2 su bardağı haşlanmış süzölmüş barbunya,
1 orta boy ince kıyılmış ve 1 çorba kaşığı sıvı yağda sote edilmiş kuru soğan
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı dövölmüş ceviz içi
1 diş rendelenmiş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı mısır unu
Kızartmak için:
4-5 çorba kaşığı galeta unu
2 iyice çırpılmış yumurta

Öncelikle barbunyayı iyice ezip diğer malzemelerle birlikte karıştırın. Elinizi biraz sıvı yağla yağlayıp istediğiniz köfte şeklini verin. Çırpılmış yumurtaya batırıp sonra galeta ununa bulayarak üzerine susam veya çörek otu serpin. İster kızgın yağda, isterseniz yağladığınız teflon tava da arkalı önlü kızartarak sıcak servis yapın.

