



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAMUR KÖFTESİ (NEVŞEHİR)

2 su bardağı düğ, 2 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, tuz ve su ile sert bir hamur yoğrulur. Nohut büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır. Kaynar su içerisinde pişirilir. Tavada yağ içinde ince doğranmış 1 soğan salça ile kavrulur. Köftelere eklenip bir iki taşım kaynatılır.

---

© lezzetler.com tarif no:115708 • adı:Hamur Köftesi (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 05:40