HAP HAP KÖFTE

250 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 adet ufak soğan
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı tavuk suyu

Soğan rendelenir, ekmek içiyle mıncıklanır. Kıyma ve tuz eklenir.Güzelce yoğurduktan sonra nohut büyüklüğünde köftele yuvarlanır. Tencereye tavuk suyu konur. Kaynayınca köfteler atılır, 15 dakika pişirilir. Sonra nohutlar atılır. 5 dakika sonra ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:134450 • adı:Hap Hap Köfte • gönderen:mışıl mışıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:30