İÇLİ NOHUT KÖFTESİ

Malzemeler
1,5 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)
4-5 orta boy patates (haşlanmış)
1 çay bardağı tahin
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
tuz
İç harcı için:
50 gr kuş üzümü
3 orta boy soğan
50 gr çam fıstığı
1/2 çay kaşığı karabiber, yenibahar
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Ön hazırlık olarak akşamdan ıslatılmış nohutu birkaç su yıkayıp iyice yumuşayana dek haşlıyalım. Nohutların kabuklarını çıkararak iyice ezelim. Haşlanmış patateşlerisoyup püre ezeceği ile iyice ezerek püre kıvamına getirelim. İçine nohut püresini, 1 tatlı kaşığı şekeri tarçını, tahini tuzu ilave edip yoğuralım. Topiğin dış harcı hazır. Topiğin iç hara için: Piyaz doğranmış soğanları ve tuzu, zeytinyağını bir tencereye alalım. Çok kısık ateşte ve kapaklı olarak soğanlar diriliğini iyice kaybedene dek pişirelim. Sonra kuş üzümlerini dolmalık fıstıkları, baharatları, şekeri ilave edip 5 dk. daha pişirelim. Tencereyi ateşten alıp tuzunu ilave ederek karıştıralım ve soğumaya bırakalım. Nohutlu ve patatesli püre hamurundan yumurta iriliğinde parçalar koparıp elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıltalım. Orta kısımlarına soğanlı harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyarak püre hamurunun kenarlarını büzdürerek kapatalım. Püre bohçalarını ters çevirip servis tabağına dizelim. Üzerini maydonoz veya dereotu dalları, limon dilimleri ile süsleyip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:55127 • adı:İçli Nohut Köftesi • gönderen:haşmet • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:55