



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ FASULYE KÖFTESİ

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı kuru fasulye
2 haşlanmış kereviz
1 soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
2 yumurta
1 çorba kasesi un
1 çorba kasesi mısır unu
Üzeri için:
2-3 dal maydanoz

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzüp bir karıştırma kabına alın. Haşlanmış kerevizleri ilave edip püre kıvamına gelinceye kadar blenderdan geçirin.

Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Fasulyeli ve kerevizli püreye ekleyip karıştırın. Yumurta, un, kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun.

Ellerinizi hafifçe unlayıp ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak uzun yassı köfteler yapın. Yumurtaları bir kasede çirpin. Köfteleri önce una, sonra yumurtaya ve son olarak mısır ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

