



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOP KÖFTELİ NOHUT

2 bardak nohut
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
5 bardak sıcak su
250 gram kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan

Öncelikle kıyma ile yumurtayı iyice elinizle yoğurup küçük parçalar halinde kopararak top haline getirin. Tencereye sıvı yağı ve doğradığımız soğanları ekleyip kavuruyoruz. Üzerine salçayı, tuzu, sıcak suyu ve bir gün öncesinden suda beklettiğimiz nohutları ekleyip pişirmeye bırakıyoruz. 40 dakika pişirdikten sonra içine top köfteleri atıp 5 dakika daha pişiriyoruz.

