



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY NOHUTLU KÖFTE

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 diş sarımsak
300 gr orta yağlı dana kıyma
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 adet soğan
1 yumurta
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
1 adet domates
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı

Kıymanın içerisine ezilmiş sarımsak, rendelenmiş bir adet soğan, köfte baharatı, tuz, karabiber, pirinç unu ve yumurta eklenip yoğrulur. Karışım 2 saat buzdolabında dinlendirilir.

Dinlendikten sonra nohut büyüklüğünde köfteler yapılır.

Diğer soğan ince doğranarak tereyağında kavrulur ve içerisine biber, domates ve salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

Sıcak su ilave edilir, kaynamaya başlayınca nohutlar ve küçük köfteler suya atılır.

Tuz ve karabiber de ekledikten sonra kısık ateşte pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

