



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE KÖFTESİ

Gerekli malzeme:

500 gr kuru fasulye

1 soğan

1 yumurta sarısı

2 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

2-3 dal maydanoz

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı un

1 yumurta

Yarım su bardağı galeta unu

Tuz

Karabiber

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzüp bol suyla yıkayın. Soğanı soyup rendeleyin ve suyunu iyice sıkın. Maydanozu temizleyip kıyın. Fasulyeleri robota alıp püre kıvamında ezin. Yumurta sarısı, soğan, kaşarpeyniri, maydanoz, yarım bardak un, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız püreyi buzlukta 1 saat bekletin.

Ellerinizi hafifçe yağlayın. Fasulye püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak hafifçe yassılaştırın. Köfteleri sırasıyla kalan un, çirpılmış yumurta ve galeta ununa bulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri iki taraflı kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.