



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KURU FASULYE KÖFTESİ

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı kıyma
2 çorba kaşığı ceviz
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Yarım çay kaşığı tarçın
1 su bardağı un
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün iyice yumuşayana kadar haşlayıp, süzgeçten geçirin. Sıcakken robottan geçirin. İçine tuz, karabiber ilave edin. Bir tavada, yemeklik doğranmış soğanla, kıymayı hiç suyu kalmayacak biçimde kavurun. Tuz, kırmızıbiber, tarçın, iri dövülmüş cevizi ekleyin. İyice harmanlayın. Fasulyeli karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde açıp, içerisine kıymalı harçtan koyun. Kapatıp, köfte şekli verin. Önce una, sonra yumurtaya bulayın. Kızgın yağda kızartın.
