



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLAS KÖFTESİ (MUĞLA)

Anadolujet Magazin

1 kg kıyma
2 kuru soğan
3 su bardağı un
3 adet limon suyu
75 gr margarin
Kızartmak için sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
2 su bardağı haşlanmış nohut
5 çorba kaşığı salça
Karabiber
Tuz

Rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, tuz ve unu yoğurun.

Hazırlanan harçtan iri parçalar alıp unlu zeminde yuvarlayın.

Bu şeritlerden fındık büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak biçim verin ve kızgın yağda pişirin.

Bir tencereye margarin ve salça ekleyip biraz kavurun ve önceden haşlanmış nohutları ekleyin.

Sonra köfteleri ekleyin ve üzerine çıkacak kadar sıcak su koyup, ağır ateşte köfteler yumuşayınca dek pişirin.

Limon suyunu ve dövülmüş sarımsakları karıştırıp, yemek pişmek üzere iken ekleyin. Bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Süslemek için kıyılmış maydanoz kullanabilirsiniz.