



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT KÖFTELERİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

10 su bardağı haşlanmış nohut  
10 kaşık zeytinyağı  
1 limonun suyu  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
2 sap taze soğan  
1 tatlı kaşığı sumak  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı tuz

Nohutları bir gece önceden düdüklü tencereye alıp suyun içinde şişmeleri için bekletin. Ertesi gün nohutları yumuşayana kadar düdüklü tencerede haşlayın. Haşladıktan sonra suyunu iyice süzün. Haşlanmış nohutları blender'dan geçirip iyice ezin, püre haline getirin. Limon suyunu, bütün baharatları, yağı ve yeşillikleri ilave edip karıştırın. Yeşil erik büyüklüğünde parçalar alıp elinizle toplar haline getirin. Soğuyunca ikram edin.

