



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT KÖFTESİ

2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet orta boy kırmızı soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
300 gr nohut(haşlanmış)
8-9 dal taze kişniş
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
2 yemek kaşığı nohut unu
2 yemek kaşığı ay çekirdeği
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Tahin Sos İçin:
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı tahin
Yarım adet limon suyu
1 tutam susam

2 bardak haşlanmış nohut robotta çekilir.
Taze soğanlar, maydanoz ve dereotu ince ince kıyılır.
1 adet kuru soğan robattan geçirilir.
Nohuta; kuru soğan ve yumurta eklenir. 3 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı karabiber, 2 yemek kaşığı un ve 1 çay kaşığı kabartma tozu atılıp toparlanana kadar yoğrulur.
Yuvarlak köfteler yapılır ve kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır.
Marul yaprakları üzerinde sunulur.

