



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT KÖFTESİ

2 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet taze soğan
2 adet yumurta
10-15 dal maydanoz
1 su bardağı galeta unu
karabiber
kimyon
tuz
kızarmak için sıvıyağ

Akşamdan nohut ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, daha sonra kabukları soyulur, robottan geçirilerek püre haline getirilir, içine rende soğan, dövülmüş sarımsak, kıyılmış maydanoz, taze soğan, bir adet yumurta sarısı, kimyon, karabiber, tuz, katılır, yoğrulur, köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, çırpılmış yumurtaya batırıldıktan sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda kızartılır.

[ML® Domatesli Nohut için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 25.08.2015