



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT KÖFTESİ

2 su bardağı haşlanmış nohut  
1 adet kuru soğan  
10 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı kara biber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
Maydanoz  
Dereotu  
Tuz

Öncelikle haşlanmış nohutları robotta çekelim. Ardından kuru soğanı, maydanozu ve dereotunu da robotta çekelim ve yoğurma kabımızın içerisine alalım. Baharatları, unu, yumurta, kabartma tozunu da ekleyip yoğuralım. Köfte şekli verelim. Köftelerimizi kızgın yağda iki taraflı pembeleşinceye kadar kızartalım.

