



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT KÖFTESİ

<https://www.yaylaagro.com>

2 su bardağı Yayla Haşlanmış Nohut
2 diş sarımsak
1 bağ taze kişniş
1 çay kaşığı karbonat
1/2 adet limon suyu
1 fincan yoğurt
Tuz
Karabiber

Nohutlar yıkanıp bir gün önce suda bekletilir. Islanan nohut haşlanıp süzdürüldükten sonra blenderdan sarımsak, karbonat, tuz, karabiber ve limon suyu ile püre kıvamına gelene kadar karıştırılır. Karışıma doğranmış taze kişnişler ilave edilir. Misket şekli verilip yağda kızartılır. Üzerine yoğurt dökülerek servise sunulur.

Not: Yoğurt yerine tahinle de servise sunulabilir.

