



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUT KÖFTESİ

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı un
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı galeta unu

Haşlanmış nohutları ezip püre yapın. İçine yumurta, sıvıyağ, yumurta, rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip yoğurun. Üzerine unu ve baharatları ekleyip irice köfteler hazırlayın. bu köfteleri galeta ununa bulayıp kızartın. Yanında yeşilliklerle servis yapın.