



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT KÖFTESİ

2 su bardağı nohut
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 çay kaşığı kimyon, kişniş
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un, tuz
Kızartma için:
Sıvı yağ

Nohudu haşladıktan sonra, robot veya çatal yardımıyla püre haline getirin. Soğanı ve sarımsağı ince ince kıyın. Maydanozu temizleyin ve ince kıyın. Tüm bu malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Üzerine, kimyon, kişniş, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Ardından 1 su bardağı unu yedirerek ilave edin. Macun kıvamına gelmiş karışımdan parçalar koparıp şekil verin. Kızgın sıvı yağda kızartın, kızartmadan önce isterseniz galeta ununa bulayın. Daha çitir oluyor. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 05.04.2015