



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BUZLUK KÖFTESİ

1 su bardağı nohut
750 gr kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekme
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Nohut haşlanır ve suyu süzülür. Soğan rendelenir, ekme içiyle karıştırılır. Karabiber, tuz eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Haşlanmış nohut ilave edilir. dengeli dağılına kadar kısa süre yoğrulur. Köfte harcına silindir şekli verilir, bir streç fime sarılır. Buzluğa konur. 1 ya da 1,5 saat bekletilir. Yarım donması gerekir. Buzluktan alınır, keskin bir bıçakla 1 santim kalınlığında kesilir. Tavaya az yağ konur. Köftelerin iki yüzü de kızartılır.