



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU KÖFTE

Malzeme:

2 adet yumurta

420 gram haşlanmış Bizim Mutfak Nohut

2 adet soğan

Yarım demet maydanoz

1 limonun rendelenmiş kabuğu

Yarım ufalanmış bayat ekmek içi

2 adet domates

1 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Haşlanmış nohut, tuz ve yumurtaları mutfak robotunda püre haline gelinceye kadar karıştırın. Çukur bir kaptaki kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğanlar ve limon kabuğunu karıştırdıktan sonra yumurtalı karışımla birleştirin. En son bayat ekmek içini ilave edip harmanlayın ve buzdolabında dinlendirin. Hazırladığınız karışımdan portakal büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde şekillendirin. Tavada az yağla veya fırının ızgara bölümünde her iki tarafını çevirerek kızartın. Domates eşliğinde servis yapın.