



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU KÖFTE

350 gr. kıyma  
1 soğan  
1 çorba kaşığı pirinç unu  
3 çorba kaşığı galeta unu  
1.5 su bardağı haşlanmış nohut  
2 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç unu ve galeta ununu yoğurup küçük küçük köfteler yapın. Bu arada bir tencerede yağı ve salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Karışım kaynadıktan sonra nohutları ve daha önceden yaptığınız köfteleri içine ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.