



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANE FASULYE KÖFTESİ

1 su bardağı kuru fasulye
1a adet kuru soğan
10-15 dal maydanoz
2 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Pane için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 su bardağı galeta unu
Kızartma için:
1 su bardağı sıvıyağ

Kuru fasulye normalden biraz fazla haşlanır. Süzgeçten geçirerek püre yapılır. Üzerine rende soğan, kıyılmış maydanoz, taze soğan, tuz ve pul biber eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra parmak gibi köfteler yapılır. Bu köfteler önce una sonra çırpılmış yumurtaya en son galeta ununa batırılır. Kızgın yağda altın renginde kızartılır.