



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTE VE KÖZ BİBERLİ NOHUT SALATASI

Pınar İllaki Tekirdağ Köfte

- 100 Gr Nohut
- 3 Adet Kırmızı Biber
- 2 Adet Taze Soğan
- 1 Tutam Taze Nane
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 Tutam Dereotu
- 15 Adet Siyah Zeytin
- 1 Diş Sarımsak
- 10 Ml. Zeytinyağı
- 5 Ml Nar Ekşisi
- 1 Adet Limon

Limon, nar ekşisi, zeytinyağı, sarımsak ve tuzu çukur bir kaptan çırpın.

Üzerine haşlanmış nohut, közlenmiş kapyra biber, taze soğan ve çekirdeği çıkarılmış siyah zeytini ekleyip karıştırın.

Doğradığınız yeşillikleri ekleyin.

Önceden ısıtılmış yağsız tavada Pınar Tekirdağ Köfte'nizi sık sık çevirerek 7-8 dakika pişirin.

