



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU NOHUT KÖFTESİ

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı nohut
2 diş sarımsak
1 bağ taze kişniş
1 çay kaşığı karbonat
½ adet limon suyu
Tuz
Karabiber
1 fincan yoğurt
Hazırlanışı

Nohutlar yıkanıp bir gün önce suda bekletilir.
Islanan nohut haşlanıp süzdürüldükten sonra blenderden sarımsak, karbonat, tuz, karabiber ve limon suyu ile püre kıvamına gelene kadar karıştırılır.
Karışıma doğranmış taze kişnişler ilave edilir.
Misket şekli verilip yağda kızartılır.
Üzerine yoğurt dökülerek servise sunulur.

Not: Yoğurt yerine tahinle de servise sunulabilir.

