

Kofteli Nohut

Malzemeler

2 su bardagi nohut (haslanmis)

1 adet buyuk sogan

1 domates

2 dis sarimsak

2 tane soyulup kup kesilmis patates

Salca

Kirmizi toz biber ve istege bagli diger baharatlar

Kofte icin:

Rendelenmis bir sogan

300 gram yagsiz kiyma

1 yumurta sarisi

Yarim cay bardagi ince bulgur

Yarim cay bardagi ekmek ici

Tuz

Karabiber

Kimyon

Aci kirmizi biber

Salca

Kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Kofte icin butun malzemeleri karistirip yogurduktan sonra ve bir gece beklettikten sonra findik buyuklugunde parcalara bolup yuvarlak sekli veriyoruz. Tenceremize ince ince dogradigimiz soganlari koyup pembelesene kadar iyice pisirip icine toz biber, salca, patates, nohut diger baharatlari da ekleyip uzerine gelecek kadar sicak su dokuyoruz ve bir tasim kaydattiktan sonra icine koftelerimizi de ekleyip hepsi pisene kadar kaynatiyoruz.Servis icin hazir.AFIYET OLSUN:)