

Nohut Koftesi

Malzemeler

1 kase nohut

1 yumurta

1 soğan

2 diş sarımsak

yarım p. kabartma tozu

tuz, karabiber

kimyon

maydanoz

* Kivamini ayarlamak için:

un

* Panelemek için:

1 yumurta

Galeta unu

Yapılışı

Haslanmış nohutları rondoya alalım. Üzerine soğan, sarımsakları ekleyip pure yapalım. Bu karışımın üzerine yumurtayı kiralım. Maydanozu doğrayalım. Kabartma tozu, tuz ve baharatları ekleyelim. Unla kıvam alana kadar karıştıralım.

Hamur haline gelince ceviz büyüklüğünde toplar yapıp önce yumurtaya sonra da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartalım. İlik servis yapalım. Çok lezzetli bir aperatif.

AFİYET OLSUN