

Nohut Koftesi

Malzemeler

2,5 su bardagi haslanmis beyaz nohut

1 tane rendelenmis kuru sogan

1 adet yumurta

2-3 dis ezilmis sarimsak

3-4 yemek kasigi galeta unu

2 yemek kasigi tahin

Kucuk bir kase ince rendelenmis kasar

1 cay kasigi toz kirmizi biber

1 cay kasigi pul biber

1/2 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi kuru kekik

1 cay kasigi kori

1 cay kasigi kimyon

Yeterli miktarda tuz

Kizartmak Icin:

Buyukce bir tencere veya fritoz

Bolca sivi yag

Yapilisi

Haslanmis nohutu, yumurtayi,sogani,sarimsagi mutfak robotunda pure kivamina getirin, uzerine diger baharatlari ve galeta ununu ekleyerek tekrar robattan gecirin, karisimi genisce bir kap icine alin, uzerine ince rendelenmis kasari ilave edin, iyice yogurun, kati bir kofte hamuru kivamina gelince ,isterseniz buzlukta biraz dinlendirin cikarinca elinizi istryarak kofte haline getirin bol yag icinde kizartin, sicak sicak servis yapin.