

Revithokeftedes

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 14/10

Yunan nohut köftesi, otlar ve sarımsakla öğrülüp tavada kızartılarak ekonomik bir mezedir.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 diş Sarımsak

Yapılı

1. Revithokeftedes için Haşlanmış nohut 500 gr hazırlanıp fazla suyunu elinizle sıkılarak süzülür.
2. Revithokeftedes için yumurta, un ve yeşillikleri ekleyip 2 dakika koyu kıvamına kadar karıştırılır.
3. Revithokeftedes karışımı 5 dakika dinlendirin, un nemi çöksün ve tavada dağılmasın.
4. Revithokeftedes için yağlı tava ateşte 2 dakika ısıntıktan sonra küçük porsiyonlar bırakılır.
5. Revithokeftedes parçaları orta ateşte her yüzü kızarana kadar toplam 7 dakika pişirin.
6. Revithokeftedes porsiyonları kağıtlı havluya alıp 5 dakika dinlendirin ve 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru baklagili gece boyunca 11 kda bekletmek pişme süresini yarılandırır, gaz yapma etkisini de azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahin sos ve limon ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta