BAKLALI MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Bakla ve mercimek az suda yumuşayana kadar, ayrı ayrı haşlanır.Diğer yanda ince doğranmış soğan margarinle pembeleştirilir. Üzerine salça ve tuz eklenir. Haşlanan bakla ve mercimek derin bir kaseye konur. Soğanlı karışım eklenir. Biraz soğuyunca elle bütünleşene kadar yoğrulur. En son kıyılmış maydanoz eklenir. Arzu edilen şekil verilerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:69631 • adı:Baklalı Mercimek Köftesi • gönderen:mezdeke • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:58