KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

1 bardak kırmızı mercimek
2 bardak köftelik bulgur
2 orta boy soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 biber salçası
5 yemek kaşığı sıcak su
1 çay bardağı domates salçası
1 maydanoz
5 yemek kaşığı taze soğan
1 demet pul biber
6 adet tuz

Kırmızı mercimeği tencerenin kapağı kapalı olarak hafif sulu kalacak şekilde haşlayın. İnce bulguru geniş bir kaba alıp üzerine sulu bıraktığınız mercimeği ilave edip karıştırın. Üzerini kapatıp 40 dakika kadar bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın. Zeytinyağı ile soğanları soteleyin. Salçalar, karabiber, kırmızı pul biber ve 1 çay bardağı sıcak suyu ilave edip 1-2 dakika kaynatın. Karışımı bulgurlu mercimeğe ilave edip karıştırın. Üzerine kapatarak dinlendirin. Taze soğanları ince doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Hepsini karıştırıp tuzu ilave ederek yoğurun ve oval köfteler hazırlayın. Servis tabağına marul yapraklarını dizin. Üzerine köfteleri yerleştirip servis yapın. Kırmızı mercimek köftesi artık hazır.

Fotoğraf "melda özer" tarafından gönderildi. 26.12.2019

© lezzetler.com tarif no:75432 • adı:Kırmızı Mercimek Köftesi • gönderen:Oruç • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:23