KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı ince bulgur
3 adet soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kimyon
Limon suyu
Maydanoz
Taze soğan

Mercimek 2 su bardağı su ile suyunu çekene dek pişirilir.
Ayrı bir yerde bulgur 1 su bardağı sıcak su ile ıslatılır.
Soğan zeytinyağında kavrulur salcası eklenir.
Bir kabın içinde bulgur, mercimek.
Soğan, tuz,baharatları, limon suyu, maydanoz ve taze soğanlar iyice yoğurulur.
Elimizle şekillendirip servis yapabiliriz.



© lezzetler.com tarif no:132697 • adı:Kırmızı Mercimek Köftesi • gönderen:nilsu • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22