MERCİMEK KÖFTE

1 su bardağı kırmızı mercimek
3 kaşık domates salçası
5 adet taze soğan
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
tuz
çay kaşığı karabiber
500 gr. ince bulgur
1 soğan
100 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 avuç pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon

Kırmızı mercimek ayıklanıp bir tencereye su ile konup iyice pişirilir. Pişince kıvamı koyu bir mercimek çorbası gibi olmalıdır. (Az sulu)
Bir kaba bulgur, ince doğranmış soğanın yarısını, pul biber, kimyon, karabiber, tuz konup karıştırılır. Kuru soğanın diğer yarısını bir tavay ayağlarla birlikte konur. Ateşe konup pembeleştirilir. Salça ilave edilip iyice kaynatılır. Ateşten alınır.
Bulgura mercimekten biraz alıp yoğurmaya başlanır. Gerektikçe mercimekten bulgura alınıp yoğrulur. Sonradan dökülecek yağlı soğanı da hesap ederek kıvamını ayarlayınız. Kıvamı olmuşsa mercimeği almayı bırakın. İyice yoğurum. Yağlı soğanı ilave edip bir müddet daha yoğurun. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, sarımsak ilave edilip karıştırılır. Koparılıp köfte şekline getirilir. Marul döşenmiş servis tabağına dizilir.

© lezzetler.com tarif no:23502 • adı:MERCİMEK KÖFTE • gönderen:mehtap • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:21