MERCİMEK KÖFTESİ

3 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı ince bulgur
4 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı pul biber
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı sıvı yağ
Süslemek için:
1 demet kıvırcık

İlk önce 3 su bardağı mercimeği 4 su bardağı su ve 1 yemek kaşığı tuz ile kaynayana kadar pişir kaynayınca altını kısın. Piştikten sonra ateşten alıp üzerine 2 su bardağı bulguru boşalt kapağını kapatıp beklet. Diğer tarafta 4 adet kuru soğanı küçük küçük doğrayalım. 1 su bardağı sıvı yağ ile soğanlarımızı kavuralım. Üzerine tüm baharat ve salçaları ekleyelim ve biraz daha kavurup altını kapatalım. Tencerede beklettiğimiz mercimek ve bulgur karışımını bulgurlar şişince büyükçe bir tepsiye boşaltalım. Üzerine kavurduğumuz soğanları dökelim. Elimizle yoğurmaya başlayalım. Diğer tarafta maydanoz ve taze soğanları ince ince doğrayalım. Tepsideki yoğurduğumuz karışıma boşaltalım. Hepsini birlikte biraz daha yoğuralım ve şekil verip kıvırcık ile birlikte servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:134083 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Hacı Hasan • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:10