MERCİMEKLİ KÖFTE

2 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK
1 SU BARDAĞI İNCE BULGUR
TUZ
2 ADET SOĞAN
2 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI
50 GR MARGARİN
KIRMIZI PUL BİBER
YEŞİL SOĞAN
MAYDONOZ
DEREOTU
KIVIRCIK
LİMON SUYU

Mercimekleri üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Mercimekler suyunu çekmeye başladığında ince bulguru ekleyin karıştırıp, tencerenin kapağını kapayıp şişmesini sağlayın. Tencereye margarini koyup eritin. Rendelenmiş soğanı ekleyip pembeleştirin. Salça, tuz ve pul biberi ekleyip pişirin. Mercimeği bir kaba alıp üzerine soğanlı sosu ilave edin. İnce doğranmış yeşil soğan, ince doğranmış maydonoz, ince doğranmış dereotu ve limon suyunuda ilave edip malzemeleri yoğurun. Servis tabağına kıvırcık dizip üzerine elle şekil verdiğiniz köftelerinizi dizin.

© lezzetler.com tarif no:98340 • adı:Mercimekli Köfte • gönderen:aysel engin • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:19