BULGUR KÖFTELİ MERCİMEK

Kullanılacak Malzemeler
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kimyon
2 çay kaşığı Pul biber
2 çay kaşığı nane
2 adet soğan
Tuz
1 çay bardağı sumak (Dövülmemiş)
1 adet yumurta
500 gr ince bulgur (simit bulgur)
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağ(margarin)
3-4 adet ortaboy domates
2 su bardağı mercimek
1 çorba kaşığı biber salçası

Hazırlanma Şekli

Bulgur bir tencereye konur. Üzerine 1,5 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır. Bulgur yumuşayınca un, nişasta, yumurta akı, bir soğan rendeleyin. Bir çay kaşığı kuru nane, tuz, pul biber, karabiber, kimyon konup iyice hamur gibi olana kadar on dakika yoğurun.(Gerekirse ara sıra su serpin.) Küçük toplar yapın. Dövülmemiş sumağı kırmızı rengi kaybolana kadar üç su bardağı su ile tencerede kaynatıp suyunu süzdürün. Bir kenara koyun.

Tencereye mercimeği koyun. On dakika kaynatıp suyunu süzün. Kaynar suyla yıkayın. Tencereye rendelenmiş bir soğanı sote edin. Süzülmüş mercimeği ekleyin. Domates rendesiyle biber salçasını ekleyin. Bir çay kaşığı nane, kekik, pul biber, kimyon ve tuz ilave edin. 2 su bardağı sumağın suyunu, bir su bardağı suyu mercimeğe ekleyin. Beş dakika kaynatın. Yapılan küçük topları mercimeğin içine atın. 20-25 dakika kaynatın. Ateşten indirin.

© lezzetler.com tarif no:6591 • adı:Bulgur Köfteli Mercimek • gönderen:EnginAr • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:19