ÇİĞ KÖFTE TADINDA MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı sarı ya da kırmızı mercimek
2 su bardağı köftelik bulgur
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 kahve fincanı nar ekşisi
Tuz
Su

Kuru soğanları ince ince doğrayıp bir çay bardağı yağda pembeleşene kadar çevirin. Salça, kuru nane ve pul biberi ilave edip 4-5 su bardağı su ilave edin. Yıkadığınız mercimekleri ekleyip pişmeye bırakın. Mercimekler pişip yumuşayınca altını kapatıp köftelik bulguru ilave edin ve bulgurun şişmesi için 15 dakika kadar ağzını kapatıp bekleyin.
Şişen bulgurlu ve mercimekli harcı bir tepsiye döküp havalandırın. Nar ekşisini ve tüm yeşillikleri ince ince doğrayıp köfte harcına ilave edin ve özleşinceye kadar iyice yoğurun. Elinizi bir kaseye konmuş su ile hafifçe ıslatarak harcı dilediğiniz gibi şekillendirin.



© lezzetler.com tarif no:144328 • adı:Çiğ Köfte Tadında Mercimek Köftesi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:06