MERCİMEK KÖFTESİ

Emine Beder

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı kırmızı mercimek
2,5 su bardağı su
2 orta boy soğan
3-4 dal taze soğan
1 demet maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
tuz
1/4 limon suyu

Bir tencereye yıkanmış mercimekleri ve suyu alıp mercimekler iyice yumuşayana dek haşlayarak ateşten alalım. İçine bulgurları ekleyip karıştıralım. Tencerenin kapağını örtüp 10 dk. bekletelim. Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım ve soğanlı harcı genişçe bir kaba alalım. İçine mercimek ve bulgur karışımını, tuzu, baharatları, ince doğranmış taze soğanları, maydanozu, limon suyunu ekleyip yoğuralım. Köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar koparıp elimizde sıkıp bırakarak servis tabağına dizelim. Marul yaprakları ile servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54319 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08