KEYSAN KÖFTE

6-8 kişilik
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı su
Bir buçuk su bardağı köftelik bulgur
200 gram hindi kıyması
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Yeterince su
tuz
İçine:
4 çorba kaşığ kıyılmış soğan
300 gram hindi kıyması
1 su bardağı mantar
2 çorba kaşığı mısırözü yağı
1 çorba kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
tuz
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz içi
Kızartmak için:
mısırözü yağı
Beyaz salata için:
Yarım kg şalgam
1 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı mayonez
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı pul biber
3 çorba kaşığı margarin
Tuz

Ön hazırlık olarak içini hazırlayın. Tavaya yağı koyup, soğanları soteleyin. Kıymayı, ince kıyılmış mantarı ekleyip, suyunu çekene dek pişirin. Pişen harcı ocağın üzerinden alıp, soğutun. Soğuyan harca ceviz, karabiber, kıyılmış maydanozu ekleyip, karıştırın. Mercimeği yıkayıp, 1 su bardağı su ile haşlayın. Haşlanan mercimeğin üzerine bulguru boşaltıp, tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika bekletin. Kıyma, kırmızıbiber ve tuzu ekleyip, karıştırın. Azar azar su ekleyip, yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayın. Ortasını çukurlaştırıp, içine hazırlanan içten 1 çorba kaşığı koyup, kapatın. Kızgın yağda kızartıp, beyaz salata ile birlikte servis yapın.

Salata için: Şalgamı soyup, rendeleyin ve suyunu sıkın. Bir kaba yoğurt, mayonez, rendelenmiş sarımsak ve tuz ile karıştırın. Tavada margarini eritin. Hafifçe kızdığında kırmızıbiberi ekleyip, tavayı ateşten indirin. Servis tabağına köfteleri ve beyaz salatayı aktarın. Üzerine kırmızıbiberli yağı gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35717 • adı:KEYSAN KÖFTE • gönderen:şekerci baba • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:44