



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kaşığı 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.