BULGUR KÖFTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarmısak
2 yemek kaşığı nar ekşisi
10 su bardağı su veya et suyu
1 çay kaşığı tuz,
Kırmızı pul biber
Bulgur köftesi için;
Yarım su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı sıcak su
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Ayıkladığınız mercimeği yıkayıp, ılık suda 30 dakika bekletin. 10 dakika kaynayan suda haşlayıp, süzün. Bulguru yarım bardak sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin. Yumurta, un, kuru nane, karabiber ve tuz katıp, arada elinizi suya batırarak, yoğurup yumuşak bir bulgur hamuru tutun. Hamurdan, nohuttan büyük parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayıp hepsini bir tabağa alın. Çorba tenceresinde yağı eritip, ince kıyılmış soğanları pembeleşinceye dek kavurun. Domates salçası, biber salçası ve 10 bardak su ya da et suyu ekleyip, 15 dakika kaynatın. Haşlanmış mercimekleri ve bulgur köftelerini içine atıp 20 dakika daha kaynatın. Erişte, dövülmüş sarmısak, nar ekşisi ve karabiber de koyduktan 10 dakika sonra ateşten alın.

Not: Çorba katı olursa sıcak su ekleyerek inceltebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:133299 • adı:Bulgur Köfteli Mercimek Çorbası • gönderen:sucu • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:59