KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 su bardağı yeşil mercimek
3/4 su bardağı nohut
1 su bardağı bulgur (köftelik)
5 yemek kaşığı un
3 tatlı kaşığı tuz
½ adet yumurta
2.5 yemek kaşığı salça
4 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
2 küçük boy domates
1 tatlı kaşığı karabiber
2 orta boy yeşilbiber
1 orta boy soğan
7 yemek kaşığı sıvı yağ
7.5 su bardağı su

Mercimek ve nohut bir gece önceden 2,5 su bardağı suyla ıslatılır. Nohutun kabukları soyulur. Mercimekle birlikte 15 dk, ısıtma suyuyla birlikte pişirilir, kalan suyu ayrılır. Bulgur yıkanıp, süzülür. Bir kaba konulur. Un, 1 tatlı kaşığı tuz, yumurta, karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber,1,5 yemek kaşığı salça eklenir, karıştırılıp, yoğurulur. Su ile avuç içi slatılarak nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlanır. Yeşil biber yıkanır, çekirdekleri ayıklanıp, ince ince doğranır. Soğan soyulup, yıkanır, ince ince doğranır. Domates yıkanıp, yarım santimetreküp irilikte doğranır. Kırmızı toz biber eklenir, 2-3 dk. kadar pişirilip, su eklenir. Su kaynayınca haşlanmış mercimek nohut ve köfteler tencereye ilave edilir, 15 dk. pişirilip limon suyu ve kuru nane ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:117024 • adı:Kurşun Aşı (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.04.2024 - 23:15