



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHITALI KÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

6 bardak kırmızı mercimek
3 bardak simit (ince bulgur)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tane kuru soğan
1 bardak sıvı yağ
2 demet maydanoz
250 gr. yeşil soğan
250 gr. yeşil sarımsak
Tuz, karabiber, su

Kırmızı mercimek üzerine 2 parmak geçecek şekilde su ile ocağa konur. İçerisine biraz tuz ve biber attıktan sonra pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın salçalar ilave edilir ve simit eklenerek 2-3 dk. daha pişirilir. Kuru soğanlar incecik doğranıp yağda kızartılır, ateşten alınarak kırmızıbiber ilave edilir. Diğer tarafta sebzeler doğranarak bir tarafa konur. Pişen mercimek ve simit karışımı biraz soğuyunca 5 dk. kadar yoğrulur. Yağ ve soğan karışımı buraya boşaltılır ve karışana kadar yoğrulur. Daha sonra maydanoz, soğan ve sarımsak katılarak küçük sıklmalar şeklinde yada kaşıkla yenecek şekilde tabaklara konularak servis yapılır.

