



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MALHITALI KÖFTE (GAZİANTEP)

4 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı köftelik bulgur (simit)
10 adet taze soğan
2 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı biber salçası
3 su bardağı su
1/4 paket margarin
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Kırmızıbiber

Kırmızı mercimekleri ayıkladıktan sonra, 3 su bardağı suda kısık ateşte haşlayalım. Mercimekler ezilecek kıvamda piştiği zaman, bulgurları da tencereye ilave edip, ağzı kapalı olarak şişmesini (yumuşamasını) bekleyelim. Kuru soğanların bir tanesini ince ince kıyarak, margarinde pembeleştirip, domates ve biber salçaları ile birlikte kavuralım. Diğer kuru soğanı, taze soğanlarla birlikte ince ince kıyalım. Kıydığımız taze soğanlardan bir tutamını da süslemek için ayıralım. Bekletmeye aldığımız mercimekli bulgur, iyice yumuşadığı zaman, kavurduğumuz soğanlı salçayı, ince ince kıydığımız soğanları ve sıvıyağı ilave edip, yoğuralım. Yoğurduktan sonra köfteler sıkımlayıp, ayırdığımız taze soğanlar ve maydanozlar ile süsleyerek, salata yaprakları üzerinde servis tabağına koyup, ılık olarak servis yapalım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015