MERCİMEK KÖFTESİ (ELAZIĞ)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
2 kase su
1 kase kırmızı mercimek
1 kase ince köftelik bulgur
2 adet büyük boy kuru soğan
1 su bardağı yağ (isteğe göre tereyağı veya sıvı yağ)
1 yemek kaşığı kaşığı biber salçası
Yarım demet reyhan
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
3 adet sivri biber
10 adet taze soğan
Tuz

2 kase su tencerede kaynatılır. Kaynar suya ayıklanmış, yıkanmış mercimekler atılır. Kısık ateşte kaynatılır. Suyunu çeken mercimek ateşten alınır. İçine bulgur ilave edilir. Karıştırılır, demlenmeye bırakılır. Ayrı bir kapta yağ ile ince doğranmış kuru soğan kavrulur. Salça, kırmızı biber, kimyon, ince doğranmış yeşil biber konup karıştırılır ve bulgurla mercimeğin üzerine dökülür. Dökülmeden önce mercimekli bulgura tuz ilave edilir. İnce doğranmış taze soğan, maydanoz ve Reyhan konup karıştırıldıktan sonra yoğurulur. Elde köfte şekli verip, servis tabağına dizilir.

© lezzetler.com tarif no:116061 • adı:Mercimek Köftesi (Elazığ) • gönderen:aşı • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:59