



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı köftelik bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kaşığı biber salçası
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
2 bardak su
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
Taze veya kuru reyhan
Kırmızı toz biber
Limon
Tuz

Bir tencerede 2 bardak su kaynatılır.
Kaynayan suya ayıklanmış, yıkanmış mercimekler atılır.
Mercimekler suyunu çekinceye kadar pişirilir ve ocağın altı kapatılır.
Pişen mercimeğe bulgur ve tuz ilave edilir.
Karıştırılarak 30 dk demlenmeye bırakılır.
Bir tavada ince doğranmış kuru soğan yağda hafif kavrulur.
Kavrulan soğana, domates ve biber salçası eklenir.
Salça kavrulunca kırmızı toz biber ilave edilerek karıştırılır.
Bu karışım demlenen bulgur ve mercimek ile karıştırılır.
Bu karışım geniş bir kaba alınarak 3-5 dk yoğrulur.
Taze reyhan, maydanoz ve taze soğanlar ince ince doğranır.
Doğranan yeşillikler yoğrulan mercimeğe katılır ve çok az daha yoğrulur.
Elde sıkılarak köfte şekli verilir ve tabağa dizilir.
Limonla birlikte servis edilir.



