MERCİMEK KÖFTESİ (MARDİN)

Mardin Valiliği

Öğle yemeği olarak hazırlanan az külfetli, her ailenin bütçesine uygun bir yemek türüdür

MALZEMELER
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 litre su
2 su bardağı ince bulgur
2 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
dilediğiniz miktarda pulbiber
1 çay bardağı sıcak su
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
6-7 sap yeşil soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
marul veya roka

YAPILIŞI:
1 su bardağı kırmızı mercimeği yıkayıp 1 litre su ile ateşe koyun. tencerenin kapağını aralık bırakın. (yoksa taşıyor) mercimekler ezilip hafif sulu kalıncaya kadar kaynatın. (bütün suyunu çekerse köfteler kuru olur).2 su bardağı ince bulguru derin ve yayvan bir kaba alın. (bunun gibi) üzerine sulu mercimeği ekleyip karıştırın. kabın üzerini alüminyum folyoyla kapatıp mercimekler şişene kadar (30-45 dakika) bekletin.
Bu arada 2 baş kuru soğanı yemeklik doğrayıp tavaya alın. bir çay bardağı zeytinyağı ile soğanları öldürün. 1,5 yemek kaşığı bier salçasını ve 1,5 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin. 1 tatlı kaşığı karabiberi ve dilediğiniz kadar pulbiberi de ekleyip karıştırın. en son 1 çay bardağı sıcak suyu tavaya ilave edip 1-2 taşım kaynatın.
Bu karışımı bulgur ve mercimek karışımına ekleyin. tüm malzemeyi karıştırıp kabın üzerini tekrar kapatın.5-6 sap yeşil soğanı yıkayıp doğrayın. bir demet maydanozu da aynı şekilde yıkayıp kıyın. bunları bir kenara koyun.Derin kaptaki karışımınıza 1,5 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve 10 dakika boyunca yoğurun. yoğurduğunuz köfte harcına kenarda bekleyen yeşillikleri ekleyin. 2-3 dakika daha yoğurun. (köfte harcınız sulu gelirse bir miktar daha ince bulgur ekleyip suyu çekmesini sağlayabilirsiniz) harçtan cevizden az büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde şekil verin. (elips veya çiğ köfte şekli olabilir)
Servis tabağına marul veya roka dizip köfteleri üzerlerine yerleştirin.

ML® Mercimek Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:38676 • adı:MERCİMEK KÖFTESİ (Mardin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.05.2024 - 22:40