



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Su Bardağı kırmızı mercimek
1 lt su
2 su bardağı ince bulgur
2 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
Pulbiber
1 çay kaşığı sıcak su
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydonoz
6-7 sap yeşil soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
Marul veya roka

1 Su bardağı kırmızı mercimeği yıkayıp 1 litre su ile ateşe koyun tencerenin kapagını 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. Kabin üzerini aliminyum folyoyla kapatıp mercimekler şişene kadar(30-45 dakika) beklenir. Bu arada 2 baş kuru soğanı yemeklik doğrayıp tavaya alın.Bir çay bardağı zeytinyağı ile soğanları öldürün 1,5 yemek kaşığı biber salçasını ve 1,5 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin.1 tatlı kaşığı karabiberi ve dilediğiniz kadar pulbiberi de ekleyin karıştırın. En son 1 çay bardağı sıcak suyu tavaya ilava 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 maydonozuda aynı şekilde yıkayıp kıyın.Bunları bir kenara koyun. Derin kaptaki karışımınıza 1,5 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve 10 dakika boyunca yoğurun.Yogurduğunuz 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 şikil verip(elips veya çiğ köfte şekli olabili) Servis tabağına marul veya roka dizip köfteleri üzerine yerleştirin. Yanında yardımcı olarak çoban salata Tirşik çorbası ve Biber Turşusu olabilir.



© lezzetler.com tarif no:116123 • adı:Mercimekli Köfte (Osmaniye) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49