MERCİMEK KÖFTESİ (OSMANİYE)

Bulgur
Mercimek (kırmızı)
Kuru soğan
Sıvı yağ
Salça
Kimyon
Pul biber
Karabiber
Tuz
Maydanoz

Mercimeği iyice ayıkladıktan sonra tencere içerisine konur, üzerine su ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılır, iyice kaynatılır. Lapa haline gelinceye kadar pişme işlemi devam eder. Pişen mercimeğin içerisine en az mercimek kadar bulgur ilave edilir. Bir müddet de bulgur ile kaynamaya bırakılır. Pilav halini alan mercimeğimizi geniş bir kap içerisine boşaltırız ve soğumaya bırakırız. Bu arada ince kıyılmış soğanımızın içerisine yeteri kadar sıvı yağ, tuz, salça ve pul biber ilave edilerek iyice kavrulur. Kavrulan soğanı soğuyan mercimeğimizin üzerine dökeriz ve yoğurmaya başlarız, yoğrulan mercimeği sıkma yaparak servise hazır hale getiririz.

© lezzetler.com tarif no:38743 • adı:Mercimek Köftesi (Osmaniye) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:45