MERCİMEK KÖFTESİ

1,5 su bardağı kırmızı mercimek
3 su bardağı sıcak su
1,5 su bardağı ince bulgur
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
5 adet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber

Bol suda yıkadığınız kırmızı mercimeği sıcak suda kaynatın. Suyunu çekmeye yakın ince bulguru ekleyin, mercimeği ocaktan alın. Üzerine ince bulguru ekleyin. Kapağını kapattığınız tencerede ince bulguru şişmesi için mercimekle birlikte 15 dakika kadar bekletin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Kuru soğanları küçük küpler halinde doğrayın ve tavaya aktarın. Doğradığınız soğanları 5 dakika kadar kavurun. Sırasıyla; biber salçası, domates salçası, tuz, pul biber ve kimyonu ekleyin. Soğanlı karışımı 3- 4 dakika kadar kavurun. Şişen bulgurlu ve mercimekli harca salçalı, soğanlı harcı ekleyin. Taze soğanları ve maydanozu ince ince kıyın. Doğranmış yeşillikleri ilave edin. Malzemeleri yoğurmaya başlayın. Tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içinizde sıkarak şekil verin. Servis tabağına aldığınız mercimekli köfteleri arzu ettiğiniz yeşilliklerle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146704 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.05.2024 - 08:15