MERCİMEK KÖFTE

https://www.elele.com.tr

5 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı su
1/2 demet maydanoz
1/2 demet taze soğan
Tuz, kimyon, karabiber, kırmızı toz biber
2 baş soğan
2 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı biber ve domates salçası
Sos için:
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 limonun suyu
3 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Mercimeği 3 su bardağı su ile haşlayın. Haşlama suyundan aldığınız bir kepçe su ile bulguru kabartın. Kabaran bulguru mercimek ile buluşturup, yaklaşık 20 dakika yani bulgur şişene kadar dinlenmeye bırakın. Diğer tarafta maydanoz, soğan, taze soğan ve sarımsağı ince ince doğrayıp kısık ateşte zeytinyağında kavurun. Kavrulan karışıma salça ve diğer baharatları ekleyin. Kabaran bulgur ve mercimek karışımını hafifçe yoğurun. Sonrasında kavrulmuş salça ve soğan ile biraz daha zeytinyağı ekleyerek yoğurun. Elinizde şekil vererek marul üzerinde yanında sos ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:147363 • adı:Mercimek Köfte • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:21