MERCİMEK KÖFTESİ

Malzeme:
1 su bardağı Bizim Mutfak Kırmızı Mercimek
2 su bardağı su
1 su bardağı Bizim Mutfak Köftelik Bulgur
1 tatlı kaşığı Tuz
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1/2 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1 adet limon
3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Kırmızı mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra iyice süzün. Orta boy bir tencerede 2 su bardağı su ile göz göz olup suyunu çekene kadar haşlayın. Ocaktan alın ve bulguru ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Yeterince şişmesi için yarım saat kadar bekletin. Taze soğan ve maydanozları temizleyip ince kıyın. Soğan ve sarımsağı kıyın ve yarım çay bardağı ayçiçeği yağı ile küçük bir tavada pembeleşene kadar kavurun. Domates ve biber salçasını ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Mercimekli karışım elinizin dayanabildiği kadar ılındıktan sonra kimyon, karabiber ve pulbiberini ekleyip tatlandırın. Karışımı iyice yoğurun. Kavurduğunuz soğanı ve kıyılmış yeşillikleri mercimekli karışıma ilave edip, limon suyu ve zeytinyağı ile tatlandırarak tekrar yoğurun. Avucunuzda sıkarak şekil verin. İsteğe göre marul yaprakları ile servis yapın.

ML® Mercimekli Sulu Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:48354 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:18