MERCİMEK KÖFTESİ

1.5 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı ince bulgur
4-5 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan
5-6 adet taze soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pulbiber. karabiber
1 miktar tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Biraz marul yaprakları (süslemek için)

Önce mercimeği suda iyice haşlayın. Haşlandıktan sonra içine bulguru ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve bulgurun 15-20 dk şişmesini bekleyin. Zeytinyağından 2 yemek kaşığı ayırıp kalanıyla küp küp doğranan kuru soğanı kavurun. Salçaları ve baharatları ilave edip biraz daha kavurun. Bulgur şiştikten sonra iyice karıştırıp kavrulan soğanı ekleyelim ve biraz dinlendirelim. Diğer tarafta maydanozları ve yeşil soğanları ince ince kıyın, karıştırın. Ayırdığımız 2 yemek kaşığı zeytinyağını da ekleyip küçük parçalar kopararak şekil verelim. Servis tabağına yıkayıp kuruttuğumuz marul yapraklarını dizelim ve mercimek köftelerini marulların üzerine yerleştirerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:73859 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:canseza • indirme tarihi:12.05.2024 - 08:10