MERCİMEK KÖFTESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı kırmızı mercimek
4 Dal yeşil soğan
1,5 Su Bardağı ince bulgur
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1 Demet maydanoz
2 Adet kuru soğan
1 Tatlı Kaşığı domates salçası
1 Tutam Karabiber, pul biber, kimyon, yenibahar, nane

Mercimeği yıkayıp 5-6 bardak su ilavesi ile dağılana kadar pişirin. Mercimeğin suyu kalmamışsa su ilave edin. Bulguru, köfteyi yoğuracağınız geniş bir kaba ya da yoğurmaya uygun bir tepsiye alın. Mercimeği suyu ile beraber bulgurun üzerine dökün. Bulgurun şişmesi için üzerine bir tepsi ile kapatıp 10 -15 dakika kadar bekleyin. Bu arada suyun az gelebileceği ihtimaline karşı hazırda sıcak su buludurun.Bulgurun şişmesini beklerken soğanı, maydanozu, yeşil soğanı ayıklayıp yıkayın ve ince doğrayın.Tavada sana margarini eritip zeytinyağını da ekleyin.Bulgur biraz çiğ kalmış ise hazırda olan kaynar sudan azar azar ekleyerek karıştırın.Daha sonra bulgur ve mercimek karışımına tüm köfte malzemelerini ekleyip malzemeler karışana kadar yoğurun. Köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde sıkarak servis tabağına alın. Yeşilliklerle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77541 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Asrın • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:49