MERCİMEK KÖFTESİ

300 g Kırmızı Mercimek
150 g İnce Köftelik Bulgur
1 Demet Taze Soğan
1/2 Demet Maydanoz
1 Adet Kuru Soğan
5 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Salçası
1 Çay Kaşığı Toz Kişniş
1 Çay Kaşığı Acı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Tuz

Mercimeği yeteri kadar su içinde (üstüne çıkacak kadar) ara sıra kefini alarak yarım saat kadar pişirin. İçine tuz ve bulguru ilave edin, ezerek karıştırın. Kapağını kapatarak soğumaya bırakın. Tereyağın bir tavada eritin, kuru soğanı pembeleştirin, salça ve baharatı ilave edin. Soğanlı karışımı mercimek ve bulgura ilave ederek on dakika kadar yoğurun. İnce kıyılmış maydanoz ve taze soğanı bu harca ilave edin ve yeniden yoğurun. Üzerini örterek birkaç saat buzdolabında soğutun. Servis Şekli: Mercimek köftesi hamurundan parçalar kopartıp parmak şeklinde yuvarlayın. Yeşillik üzerinde servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:91873 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:23