MERCİMEK KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

2 su bardağı kırmızı mercimek
2 soğan
2 su bardağı köftelik bulgur
1 yeşilbiber
4 yemek kaşığı kırmızı biber
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşağı sade yağ + bir yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek ayıklanıp yıkanır. 2 su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Soğanlar soyulup yıkanır incecik doğranır.
Biber yıkanır incecik doğranır.
Bulgur geniş bir tepsiye konur (Evsilir) ayıklanır.
Bulgura tuz, karabiber, tarçın, soğan, yeşilbiber, kırmızıbiber ve salça konur.
Haşlanıp mercimek sıcakken bir miktarı malzemenin bulunduğu tepsiye konurak yoğrulur, yavaş yavaş yoğurarak mercimek bulgura yedirilir.
Bulgur yumuşayınca maydanoz konur karıştırılır.
Yağ bir tavada kızartılır köftenin üzerinde gezdirilir karıştırılır.
Sıcak servis yapılır.

ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39114 • adı:Mercimek Köftesi (Şanlıurfa) • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:22