MERCİMEKLİ ÇİĞ KÖFTE (MALATYA)

1 su bardağı kahverengi veya kırmızı mercimek
4 su bardağı orta bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3-4 yemek kaşığı yağ
2-3 baş kuru soğan
200 gr. yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
Tuz

Mercimek ayıklanır, yıkanır bir tencereye konur, üzerini bolca geçecek kadar suyla ateşe konarak haşlanır. Genişçe bir kaba konan bulgurun üzerine suyuyla birlikte boşaltılır, kapak kapatılarak bir süre (bulgur yumuşayıncaya kadar) bekletilir.
Diğer tarafta soğan küp şeklinde doğranır, yağla kavrulur, biber domates salçası ilâve edilir, baharatları da eklenerek ıslatılmış bulgurun üzerine boşaltılarak karıştırılır. El dayanacak ısıya gelince iyice yoğrulur. Ayıklanıp yıkanarak incecik doğranmış yeşil soğan, maydanoz, dereotu ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Avuç içerisinde sıkmalar yapılarak servis tabağına alınır, sıcak olarak salata, turşu ve ayranla servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak; soğuk veya ılık olarak da servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:85871 • adı:Mercimekli Çiğ Köfte (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 17:14