MERCİMEKLİ KÖFTE (ADANA)

Duru Kırmızı Mercimek 1 su bardağı
Su 4 su bardağı
Duru Köftelik Bulgur 2 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı
Kimyon 1 tatlı kaşığı
Yeşil soğan 4 adet
Maydanoz 1 demet
Soğan 2 orta boy
Zeytinyağı ya da eritilmiş margarin 2/3 su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Biber Salçası 1 yemek kaşığı

Mercimek seçilir, yıkanırve su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar haşlanır. Geniş bir kaba konan bulgurun üzerine tuz pul biber,nane ve kimyon atılır. Haşlanan mercimek bulgurun üzerine dökülür, karıştırılır ve üzeri örtülerek 15 dakika bekletilir. Yeşil soğanlar ayıklanır, yıkanır ve ince ince doğranır. Maydanozlar yıkanır, ayıklanır ve ince kıyılır. Kuru soğanlar soyulur, yıkanır dörde bölünür ve ince ince doğranarak tavaya alınır. Yağ ilave edilerek soğanlar sararıncaya kadar kavrulur. Salaçalar eklenerek biraz daha kavrulur. Yumuşayan bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Yeşil soğan, maydanoz eklenerek iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak oval şeklinde köfteler sıkılır ve servis tbağına yerşeltirilir.Üzerine maydanoz serpilir ve çintme salata ile tüketilir. (K.K.Odabaşı).

Çintme salata: Bir büyük boy soğan çok ince doğranır, bir tatlı kaşığı pul biber ve tuz ilave edilerek ovulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve çok küçük doğranmış bir orta boy domates, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limonsuyu ve kıyılmış maydanoz (1/4 demet) ilave edilip karıştırılır.

NOT: Tarif Adana'dan alınmıştır. Ancak her yörede yaygın olarak yapılır."Yörede "Mercimekli Çiğ Köftede" denir.