



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE (MALATYA)

2,5 su bardağı ince bulgur
1,5 su bardağı kahverengi köy mercimeği
3 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Nane
Karabiber
Reyhan
Pul biber
Maydanoz
Yeşil soğan

Köftemize başlarken ilk önce mercimeğe üzerini geçicek şekilde su ilave edip haşlıyoruz. Haşlanan mercimeğin çok az miktarda suyu kalacak ve mercimeğin içerisine bulguru ilave ediyoruz bulguru ilave edince su hiç kalmayacak ve sicağıyla ıslanacak, kapağı kapatıp dinlendiriyoruz. Bulgurumuz ıslanırken bizde yağda salçamızı kavuruyoruz altını kapatıyoruz. Bu arada yeşil soğan ve maydanozları doğrayıp hazır hale getiriyoruz. ıslanan yumuşayan köfte harcına yeşilliği ve baharat ve salça yağ karışımını ilave ederek yoğuruyoruz. Güzelce yoğrulmuş köfteye elimizle sıkarak şekil veriyoruz.

Not: Köy mercimeği bulamayan yeşil mercimekle de yapılabilir.

