



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ MERCİMEK KÖFTESİ

<https://yetkingida.com.tr>

1,5 su bardağı Yetkin Kırmızı Mercimek
1 su bardağı Yetkin ince bulgur
2 soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
5 dal taze soğan
1 tutam maydanoz
Kıvırcık
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Nar ekşisi

Yetkin kırmızı mercimeği yıkayıp orta boy bir tencerede iyice haşlıyoruz. Bu sırada Yetkin bulguru bir kaseye döküp üzerini geçmeyecek kadar sıcak su koyup üzerini kapatıyoruz. Suyunu çekip şişmesini bekliyoruz. Taze soğan ve maydanozu ince bir şekilde doğruyoruz. Soğanları ince bir şekilde doğrayıp zeytinyağı ile tavada kavuruyoruz. Salçalarını ekleyip biraz daha kavurduktan sonra tuz ve karabiberini ekliyoruz. Karıştırıp altını kapatıyoruz. Pişen mercimekleri süzüp geniş bir karıştırma kabına alıyoruz. Şişmiş olan bulguru, kavurulmuş salçalı soğanları mercimeğe katıyoruz. İyice karıştırıp ılımaya bırakıyoruz. İlıdıktan sonra doğranmış yeşillikleri ekliyoruz. Biraz zeytinyağı döküyoruz. Nar ekşisi döküp yoğuruyoruz. Tadına bakıp tuz ihtiyacına göre biraz tuz ekliyoruz. Servis tabağına kıvırcık yapraklarını koyuyoruz. Mercimek köftemizden elimizle parçalar kopartıp sıkıyoruz. Kıvırcıkların üzerine diziyoruz.

