



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEKLİ MİSKET KÖFTE

- 1 paket Banvit Misket Köfte
- 75 gr sarı mercimek
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy pırasa (ince halka doğranmış)
- 1 adet etli kırmızı biber (küçük küp kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı hardal tohumu
- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 5 sap maydanoz (iri doğranmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Mercimekleri unlu suyu bitinceye kadar bol suyla yıkayın. İki parmak üzerine çıkıncaya kadar su ekleyin ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, mercimekler erimeden hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10 dak. pişirin ve süzün.

Zeytinyağını ısıtıp, pırasa ve etli kırmızı biberi katın. Köri ve hardal tohumunu serpin. Orta ateşte ve karıştırarak, pırasalar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya ara vermeden, köfteler, domates, toz kırmızıbiber, kişniş tohumu, tuz ve karabiberi ekleyip, 7-8 dak. ısıtın. Hafifçe karıştırarak mercimekleri ilave edin ve ısıtın.

Maydanoz serpererek servis yapın.

