



SARIMSAKLI MERCİMEK KÖFTESİ

<https://gurmekibris.com>

1 kase kırmızı mercimek
1 kase ince bulgur
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Sarımsak
Sıvı yağ
Limon suyu
Kırmızı pul biber
Maydanoz
Taze soğan
Tuz

Sarımsaklı Mercimek Köftesi Tarifi

Mercimekler iyice haşlayalım. Suyu çok kaldıysa süzelim.

Bulguru ekleyip karıştıralım ve dinlenmeye bırakalım.

Diğer taraftan soğanı, sıvı yağ ve salça ile soteleyelim.

Sotelediğimiz salçalı soğanı, mercimek ve bulgur karışımımıza ekleyelim.

İçine ince kıyılmış taze soğanı, maydanozu, sarımsağı, limon suyunu ve pul biberi ekleyip iyice yoğuralım.

Mercimek köftesine istediğimiz gibi şekil verip servis edebiliriz.

