



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KIRMIZI MERCİMEK KROKET

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kışniş
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
6 diş sarımsak
1 adet büyük boy soğan
1 çay kaşığı tuz
Bulamak için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı susam
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Tahin sos için:
3 çorba kaşığı tahin
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
Servis için:
Yeşil salata

Kırmızı mercimeği 24 saat önceden ılık su ile ıslatın. Daha sonra süzüp, sudan geçirin ve rondoya alın. Üzerine kalan malzemeyi ekleyip birlikte rondodan geçirin. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve kroket şekli verin. Bulamak için susam hariç kalan malzemeyi karıştırın. Mercimek kroketleri bu sosa batırdıktan sonra üzerilerine susam serpin. Sıvı yağda kızartın ve fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Tahin sos için tüm malzemeyi çırpın. Mercimek kroketleri tahin sos ve yeşil salata eşliğinde servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158052 • adı:Susamlı Kırmızı Mercimek Kroket • gönderen:Doctor • indirme tarihi:29.04.2025 - 14:48