

Mercimekli Köfte

Malzemeler

- 1 su bardađý kırmızı mercimek
- 1 su bardađý ince bulgur
- 1 fincan sıvıyağ
- 1 bađ kuru sođan
- 4-5 sap taze sođan
- 3-4 yaprak marul
- Yarým demet maydanoz
- 1 yemek kađıđý kuru nane
- 2-3 dal dereotu
- 1 tatlı kađıđý kimyon
- 1 tatlı kađıđý karabiber
- 2 yemek kađıđý domates salçasý
- 1 yemek kađıđý biber salçasý
- Yeteri kadar tuzYapılışı
- Mercimeđi yıkayıp, 1 lt su ile mercimekler ezilinceye kadar pişirin.
- Daha sonra bulguru ekleyin ve tencereyi ocaktan alýn, kapađýnı kapatýn, bulgurlar pişene kadar bekletin.
- Sođanları pembeleşinceye kadar kavurun. Domates ve biber salçasýnı, kuru naneyi ekleyin. 2-3 dk karýptırýp ocaktan alýn. Mercimeđe karýptırýn. Diđer baharatları da ekleyerek yođurun.
- Maydanozu, dereotunu ve marulu ince ince kıyıın, mercimeğe eklererek yoğurmaya devam edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp pekil verin. Yeşilliklerle süsleyip servis yapýn.