YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ



1 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
5-6 adet taze soğan
1 küçük demet maydanoz
2 yaprak kıvırcık
1 tatlı kaşığı tuz

Bir gece önceden mercimek yıkanır, suyu süzülür, bir tencereye konur. Üzerine 7 su bardağı su konur.
Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Bulgur aynı suya eklenir, karıştırılır, ateşten alınır, kapağı kapatılır.
Bulgur şişerken ince kıyılmış kuru soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine domates ve biber salçası eklenir, bir kaç dakika çevrilir, tuz katılır.
Mercimekli karışımın üzerine kavrulmuş soğan konur, karıştırılır.Tamamen soğuması beklenir.
Tamamen soğuyunca bütünleşene kadar yoğrulur. Solmaması için en son çok ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, kıvırcık eklenir, kısa süre yoğrulur.
Köfte harcından çiğ köfte şeklinde köfteler yapılır.
Kıvrcık yapraklarıyla servise sunulur.

Not: Yeşil mercimek köftesi Malatya'ya özgü bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1570 | Adı: Yeşil Mercimek Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:54