



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Mercimekli Havuç Köftesi



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 havuç
- 1 kuru soğan
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yulaf unu
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), yumurta.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sos ve yeşil salatayla servis edin.

Yapılışı:

1. Mercimeği hazırlayın:

- Haşlanmış mercimeği tamamen süzüp çatalla hafifçe ezin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sebzeleri soteleyin:



- Rendelenmiş havuç ve soğanı fazla suyunu çekene kadar pişirip soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Harcı kurun:

- Mercimek, sebze, yumurta, yulaf unu ve baharatı karıştırıp dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

4. Pişirin:

- Eşit köfteler yapıp 190°C fırında yarısında çevirerek 25 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler dıştan renk alıp biçimini korumalıdır. Bir tanesini ortadan açarak iç kısmının sıcak ve tamamen pişmiş olduğunu kontrol edin.

>> **İpucu:** Mercimeği tamamen püre yapmamak köftenin dokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı