



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kırmızı Mercimekli Sebze Köftesi



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 havuç
- 1 kabak
- 1 kuru soğan
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı yulaf unu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, gluten içeren tahıllar (yulaf).

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sos ve salatayla servis edin.

Yapılışı:

1. Mercimeği pişirin:

- Suyunu çekene dek haşlayıp soğutun

2. Sebzeyi hazırlayın:

- Rendeleyip suyunu sıkın

3. Harcı kurun:

- Tüm malzemeyi karıştırıp şekillendirin

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- 190°C fırında iki yüzünü kızartın

>> **İpucu:** Harcı 15 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın
Mutfağı