

Mercimek Köftesi

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1,5 su bardağı su
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 3 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 1 adet limon suyu

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlama:

- Mercimeği yıkayın ve tencereye alın.
- Üzerine 1,5 su bardağı su ekleyerek **kısık ateşte 15-20 dakika pişirin**.
- Mercimekler suyunu çekince ocaktan alın ve içine bulguru ekleyerek karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatıp **10 dakika dinlendirin**.

2. Soğan ve Baharatları Hazırlama:

- Tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçaları ekleyerek karıştırın, ardından kimyon, pul biber ve tuzu ekleyin.

3. Köfte Harcını Karıştırma:

- Mercimek ve bulgur karışımına kavrulmuş salçalı soğanı ekleyin.
- Kıyılmış maydanoz, taze soğan ve limon suyunu da ekleyerek iyice yoğurun.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Şekil Verme ve Servis:

- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte şeklini verin.
- Marul yaprakları ve limon dilimleriyle servis edin.

>> **İpucu:** Daha hafif bir tat için **zeytinyağı miktarını azaltabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı