

Kori Soslu Mercimek Koftesi

Malzemeler

2 su bardagi kirmizi mercimek
1 su bardagi ince bulgur
2 buyuk kuru sogan
2 yemek kasigi salca
5-6 adet taze sogan
Karabiber, pul biber, aci toz biber, tuz
Yarim cay kasigi kori
1 tatli kasigi nar eksisi

Yapilisi

Kirmizi mercimegi 2,5 su bardagi su ile haslayip ocaktan alin ve bulguru ilave ettikten sonra karistirin.Kapagini kapatarak bekletin. Bu arada soganlari yemeklik dograyip kavurun. Uzerine salcasini ilave ederek mercimek karisimina ilave edin. Baharatlarini da ilave edip karistirin. Taze sogani ince ince dograyip onuda karisima ilave edip iyice yogurun ve sekil verin. Afiyet olsun:)