

Malhitali Kofte

Malzemeler

2 cay bardagi kirmizi mercimek

2 cay bardagi koftelik bulgur

2 yemek kasigi biber salcasi

1 adet sogan

Yarim demet maydanoz

4 dis sarimsak

1 cay bardagi sivi yag

1 yemek kasigi salca

Pulbiber

Tuz

Karabiber

kofte baharati

Yapilisi

Mercimegi 3 cay bardagi su ile ocaga koyup iyice yumusayana kadar pisirin (icinde biraz suyu kalacak, dikkat edin corba gibi olmasin). Kucuk legene koydugunuz koftelik bulgurun uzerine pismis mercimegi (suyu ile birlikte) dokun ve ikisini karistirin. Tepsinin agzini kapatip bulgurun sismesi icin bekleyin.

Bir tavaya sivi yagi koyup uzerine kucuk dogradigimiz soganlari koyup ocaga alin. Kisik ateste iyice pisirin.

Sisen bulgur ve mercimegin icine sarimsaklari rendeleyin isterseniz ezin. 1 yemek kasigi salcayi ve yarim yemek kasigi tuz, karabiber, pul biber ve kofte baharatini ekleyip yogurmaya baslayin. Eger ki cok kuru olussa cok kacirmadan biraz su ekleyebilirsiniz. Ocaktaki yagin atesini biraz yukseltip soganlar seffaflasmaya baslayinca 2 yemek kasigi biber salcasi ekleyip tahta bir kasikla ezerek karistirin. Dilerseniz yaga da pul biber ekleyebilirsiniz.

Yagi koftenin uzerine dokup tahta kasikla karistirin. Kiyilmis maydanozu ekleyin.

Kofteden cig kofte yapar gibi kucuk parcalar koparip sikip sekil vererek tabaga dizin.

Tursuyla beraber marul da yaninda oldu mu cok guzel oluyor.

Afiyet olsun:)