

Mercimek Koftesi

Malzemeler

2 su bardagi su
1 su bardagi kirmizi mercimek
1 su bardagi ince bulgur
1 buyuk boy kuru sogan
1 cay bardagi sivi yag
1 yemek kasigi biber salcasi
1 demet maydanoz
1 cay kasigi kirmizi biber
1 cay kasigi kimyon
10 adet taze sogan
Tuz

Yapilisi

2 su bardagi suyu tencerede kaynatin. Kaynar suya yikanmis, ayiklanmis mercimekleri atin.Kisik ateste kaynatin. Suyunu ceken mercimegi atesten alin, icine bulguru ilave edin, karistirin, demlenmeye birakin. Ayri bir kapta sivi yag ile ince dogranmis kuru sogan kavrulur. Salca, kirmizi biber, kimyon, ince dogranmis taze sogan ve maydanoz konur, karistirilir, yogurulur...