

Mercimek Koftesi

Malzemeler

2 su bardagi kirmizi mercimek
1 su bardagi ince bulgur
1 adet orta boy kuru sogan
2 tatli kasigi salca(biraz biber salcasi koyarsaniz daha da guzel bir tat ortaya cikiyor)
Ceyrek demet maydanoz
4 yemek kasigi siviyağ
5-6 dal taze sogan
2 dis sarimsak
4,5-5 su bardagi su
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
1 cay kasiginin ucuyla kuru nane
1 kasiginin ucuyla kimyon
1 adet limonun suyu
tuz

Yapilisi

İlk olarak 2 su bardagi kirmizi mercimegi 5 su bardagi su ile haslayin.Baktiniz su az geldi biraz daha su ilave edebilirsiniz.Mercimekler patlayip icinde biraz su kaldiktan sonra ocagi kapatın.1 su bardagi ince bulguru mercimeklerin uzerine dokup karistirin.Tencerenin kapagini kapatip bi 15 dakika kadar demlenmeye birakin.Orta boy sogani kucuk kucuk yemeklik dograyin. Tavaya siviyağı dokup dogradiginiz soganlari ilave edin. Uzerine bir miktar tuz ekleyip soganlar pembelesinceye kadar kavurun.Soganlara salcayi, ince ince kiydiginiz sarimsagi ilave edin 1-2 dakika kadar daha kavurun. Ocagi kapatın, kirmizibiber ve eklemek istediginiz diger baharatlari soganli karisima katin.Mercimek ve bulguru genis bir kaba alin ve yagli karisimi uzerine dokun. Ince ince dogradiginiz maydanoz ve taze sogani da ilave edin.
Son olarak tekrar bir miktar tuz ve limon suyunu katarak iyice yogurun.
Elinizle yogruldugunuz mercimek koftesine sekil verin. Marul yapraklari ve limonla servis edin.