

Mercimek Koftesi

Malzemeler

- 1 su bardagi kirmizi mercimek
- 1 su bardagi esmer koftelik bulgur
- 1 Demet Taze Sogan
- 1 Demet Kivircik
- 1 Demet Maydanoz
- 1 tepeleme yemek kasigi Domates salcasi
- 1 yemek kasigi biber salcasi (Arzuya gore azaltilabilir)
- 1 Yemek kasigi dolusu nar eksisi
- Pulbiber,Karabiber,Isot,Nane,Arzu edilen baharatlar
- Tuz
- 1/2 cay bardagi Sizma Zeytinyagi
- Uzeri icin :
- 1 Adet Limon (Ikram ederken yaninda konulacak arzuya gore tuketilecek)

Yapilisi

Oncelikle kirmizi mercimekler yikanir ve derin bir tencereye alinir.Uzerine 1 .5 litre kadar su konulur.Kaynamaya birakilir.Kaynayip sararan ve dagilan mercimekler pisince ocagin alti kapatilir.Lapa gorunumunde bir mercimek elde etmemiz gerekiyor.Sulu olmayacak koyuda olmayacak.Lapa kivamda olmasi yeterlidir.Hemen uzerine bulgurlar ve salcalar ilave edilir karistirilir ve sogumadan tencerenin agzi kapatilir ki bulgur mercimekte kalan fazla suyuda ceksin.1 saat kadar dinlendikten sonra Mercimekli,Salcali bulgurumuza baharatlar ve nar eksisi ilave edilir ve yogurulur.Diger yandan yikanmis ince dogranmis maydanoz ,taze sogan,kivircigin yarisi (diger yarisi servis esnasinda kullanilacak) ince ince dogranir ve mercimekli koftemizin harcina ilave edilir.En son tuzumuz ve zeytinyagimizda eklenir biraz sebzeleri ezmeden yogurulur.

Bir servis tabaginin altina kalan yarim kivircigi dogranmadan butun olarak tabaga serilir.Mercimek koftesinden yumurta buyuklugunde parcalar alinir.Kofte seklinde sikilir ve Kivirciklari uzerine konur.Yaninda limon ile servis edilir Afiyet olsun