

Mercimekli Cig Kofte

Malzemeler

500 gram ince bulgur
250 gram kirmizi mercimek
6-7 adet yesil sogan
Yarim demet maydanoz
Bir c. kasigi yag
Bir adet orta boy sogan
Iki domates
Bir tatli k. kirmizi biber
Tuz
Karabiber.
Kimyon
2 yemek k. salca

Yapilisi

Mercimegi ayiklayip yıkayin ve haslamaya birakin. Bir tencereye yag ve dogranmis sogan koyup soganlar yumusayana kadar kavurun. Domateslerin kabuklari soyulup kup kup dograyin sogana katin. Birlikte kavurup ocaktan alin. Haslanan mercimek biraz sulucayken atesten alinve bulgurlari ekleyip demlendirin. Bulgurlarin yumusamasi icin 15-20 dakika bekletin. Daha sonra tenceredek domatesli sogan, tuz, kirmizi biber ve karabiber kimyon ve salca ile karistirin. 10-15 dk. bekletin ve yogurun. Yesil sogan ve maydanozu ince ince kiyip yogrulan kofteye katin ve biraz daha yogurun. Daha sonra avucta hafifce sikin ve servis tabagina koyup servis yapin.