

Mercimekli Icli Kofte

Malzemeler

Disi icin:

200 gram yagsiz kiyma

1 1/2 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi cekilmis yarma

1 1/2 yemek kasigi un

1 adet yumurta

1 tatli kasigi tuz

Ic harci icin:

500 gram yagli kiyma

1 su bardagi mercimek

4 adet sogan

1/2 bag maydanoz

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi pul biber

1 yemek kasigi tereyagi

Sosu icin:

2 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi pul biber

Yapilisi

bir bucuuk su bardagi ince bulgur ile bir su bardagi cekilmis yarmayi islatip harmanliyoruz. Bulgur ve yarmaya tuz serpip, dort sogani incecik kiyiyoruz. Soganlar tereyagda kavurulur. Yarma ve bulgura 200 gram kiyma koyup, bir yumurta kirarak icli koftenin disi yogurulur. Dis harca bir yemek kasigi un serpilip yogurulmaya devam edilir. Ic harc icin kavrulan sogana, 500 gram kiyma eklenip, birer tatli kasigi tuz, pul biber ve karabiber serpilir. Kavrulan ic harca bir su bardagi mercimek eklenir, karistirilip sogumasi icin bir kaba alinir ve dogranan yarim bag maydanoz koyulur. Dis harc hamurundan kucuk bezeler kopartilir ve yuvarlanip parmakla ici acilir, mercimekli, kiymali ic harc koyularak kapatilip tabaga dizilir. Hazirlanan icli kofteleri haslamak icin tuzlu su kaynatilir. Mercimekli icli kofteler kaynar suda haslanip servis tabagina alinir. Iki yemek kasigi tereyagda bir yemek kasigi pul biber yakilip, hazirlanan sos icli koftelerin uzerine dokulur.

Mercimekli icli kofte sunuma hazirdir...