

Yesil Mercimek Koftesi

Malzemeler

2 su b. ince bulgur
1,5 su b. yesil mercimek
2 adet kuru sogan
1, 5 yemek k. domates salcasi
Yesil sogan
Maydonoz
Dere otu
Zeytinyagi
Tuz
Karabiber
Marul veya kivircik

Yapilisi

Mercimegi hasliyoruz, suyunu cekince ince bulguru ekleyip sisiriyoruz. Sogani tavaya alip siviyaagda saydamlasana kadar kavuruyoruz. Bulgur+mercimek karisimina sogani salcayi tuz ve karabiberi ekliyoruz. Limon suyu ve zeytinyagi ekliyoruz. Ince ince kiydigimiz dere otu, maydonoz ve yesil sogani da ekleyip yoguruyoruz. Servis tabagina yesillikleri alip siktigimiz kofteleri de uzerine koyup servis ediyoruz.