MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler ; 4-5 kişi için

3 su bardağı Kırmızı Mercimek

1 adet büyükçe Kuru Soğan

½ Su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur

5-6 sap Maydanoz

2-3 sap Taze Soğan

1 tatlı kaşığı Salça

Sıvı Yağ

Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber, Pul Biber

Yapılışı:

Kırmızı Mercimekler iyice haşlanır.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine isteğe göre 1 tatlı kaşığı salça ilave edilebilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Kavrulmuş soğan, salça karışımı, mercimeklerin içine ilave edilir. Bulgur, ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber ilave edilerek bir karışım haline getirmek üzere yoğrulur.

Cevizden azıcık büyükçe parçalar alınarak parmak ya da yassı köfteler gibi şekillendirilir.

Sıcak sıcak daha lezzetlidir. Ama soğuk da sunulabilir.

İstenirse Kırmızı Pul Biber de ilave edilebilir.

Afiyet olsun......