MERCİMEKLİ SULU KÖFTE

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
4 adet orta boy patates
2 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su
Köfte için:
350 gr kuzu kıyma
1 adet ufak kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
Köfteyi hazırlamak için; yoğurma kabına ekmek içi, rendelenmiş soğan konur ve şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, karabiber, kimyon ve tuz eklenir, 2-3 dakika yoğrulur.
Köfte harcından misket kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında pişirilir.
Bu arada soğan ince kıyılır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Salça, tuz eklenir, birkaç dakika sonra soyulmuş ve küp doğranmış domates katılır.
Domates şeklini kaybedince kuşbaşı doğranmış patatesler ilave edilir. Kapaklı olarak 5 dakika pişirilir. Sıcak su katılır.
15 dakika sonra mercimek ve köfte eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemeğe mercimekle birlikte haşlanmış nohut da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1464 | Adı: Mercimekli Sulu Köfte | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 18:08