



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.