

Erik Ekşili Mercimek Köftesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 5/10

Malatya erik ekşili mercimek köftesi, ince bulguru yeşil mercimek ve erik ekşisiyle buluşturarak canlıtaneli ve hafif ekşi bir meze yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı Erik ekşisi
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.8 su bardağı Kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

Yapılışı

- Kırmızı mercimeği 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın ve sıcak bırakın.
- Bulguru mercimeğe ekleyip kapağı kapalı halde şişmesini bekleyin.
- Soğanı salça karışımıyla ekleyip harcın ele yapışkan kıvamına gelene kadar yoğurun.
- Erik ekşisi ve maydanozu katı köfteleri sıcak marulla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erik ekşisini yoğurma sonunda eklemek parlak tadına daha belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köfteleri marul yapraklarıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten