

# Fellah Köfteli Yeşil Mercimek Tavası

Toplam 54 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 18/10

Mersin fellah köfteli yeşil mercimek tavası yeşil mercimeği küçük bulgur köfteleriyle buluşturarak tok, canlı ve Akdeniz akşamı için uygun bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.8 su bardağı İnce bulgur
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 15 dakika haşlayın.
2. Bulgurlu fellah köftelerini hazırlayın. Küçük şekiller verin.
3. Mercimekli tavaya girecek köfteleri kaynar suda 5 dakika haşlayın.
4. Domatesli sosu tavada 6 dakika pişirin.
5. Mercimek ve köfteleri sosla alıng 8 dakika birleştirin, köfteler dağılmamasın.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak tavada mercimekle daha dengeli dağılmalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına dimon dilimi ve yoğurtla sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Gluten