

Mercimek köftesi

Malzemeler

300 g	kırmızı mercimek, iyice yıkanmış ve suyu süzölmüş
700 ml	su
1,5 çay kaşığı	tuz
1 adet	defne yaprağı
130 g	ince bulgur (köftelik)
6-8 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 adet	kuru soğan, soyulmuş ve çok küçük küp küp doğranmış
1 yemek kaşığı	domates salçası
½ çay kaşığı	çekilmiş kimyon (Cumin)
1 adet	sıkılmış limon
¼ çay kaşığı	pul biber
2-3 adet	yeşil soğan, küçük doğranmış
½ bağ	düz yapraklı maydanoz, küçük doğranmış
30 g	kavrulmuş susam tohumu



Hazırlanışı

1. Mercimekleri 700 ml su, tuz ve bir adet defne yaprağı ile kısaca kaynatın ve ardından orta ateşte 15-20 dakika tamamen yumuşayınca kadar pişirin.
2. Ocağın altını kapatın, ince bulguru içinde sıcak mercimeklerin olduğu tencereye koyun ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika daha çekmesini bekleyin. Bulgur şişip, mercimeklerin fazla suyunu alacaktır.
3. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve içinde soğanları hafifçe kavurun. Domates salçası ve kimyonu ilave edin ve 1-2 dakika birlikte kavurun. Bu karışımı, limon suyu ve pul biberi, içinde mercimek ve bulgur bulunan tencereye ilave edin ve biraz soğumasını bekleyin.
4. Maydanoz ve yeşil soğanları soğumuş mercimek bulgur karışımına ilave edin, iyice yoğurun ve uzunlamasına köfte veya top şekli verin.
5. Mercimek köftelerini kavrulmuş susama batırın ve bir kayık tabak içinde servis yapın.