

# 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
- 0.8 su bardağı yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı erik ekşisi
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

- Yeşil mercimeği 20-25 dakika haşlayıp süzün, fazla suyunu bırakmayın.
- İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirip mercimekle birleştirin.
- Soğan çok ince doğrayıp erik ekşisi ve maydanozla harca katın.
- Karışımı 5 dakika yoğurup sıkılabilecek kıvamda hazırlayın.
- Köfteleri şekillendirip soğuk meze gibi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erik ekşisini yoğurma sonunda eklemek parlak tadına daha belirgin tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köfteleri marul yapraklarıyla şerh meze tabağında servis edin.

## Alerjenler

Gluten