

Mercimek Koftesi

Malzemeler:

6 bardak kirmizi mercimek
4.5 bardak koftelik bulgur
8 orta boy kuru sogan (sari)
25 kasik sivi yag
2 corba kasigi pul biber
1 corba kasigi kimyon
2 corba kasigi karabiber
4 corba kasigi sumak (pul bibere benzer ama mor-siyah arasi bir rengi var, eksi kokar)
3 demet maydanoz
3 demet taze sogan
12 yemek kasigi domates salcasi
3 yemek kasigi biber salcasi
TUZ

Yapilisi:

1. 8 sogani ince ince dogra
2. 6 bardak mercimegi 12 bardak sicak suda hasla
-olabilecek en buyuk tencerede hasla (olmadi ikiye bol)
-Kapagini hafif acik tutarak hasla
-arada karistir
-oldugunu anlamak icin mercimeklerin kaynarken "pof pof" diye hava kabarciklari cikiyor olmasi gerek
3. (buyukce bir tencerede)
4. Kuru soganlari ince kiyip yagda yumusayincaya kadar cevir
5. Mercimekler pisince uzerine bulguru dokup karistir ve kapagi kapatip kabarmasini bekle (mercimekler hafif sulu olmalı ama cok degil. Su az gelirse sonradan ilik su ilave edilebilir)
6. Bu arada taze sogan ve maydanozu ince kiy.
7. Bulgur kabarinca uzerine kuru soganlari, kirmizi biber, kimyon, sumak, pul biber salcayi ve tuzu ekle
8. Henuz karisim sicak olacagindan tahta bir kasikla (sicak degilse) elle bir tur karistir
9. Ince kiyilmis taze sogan ve maydanozlari ekle.
10. Bir kere daha iyice karistir
11. Elle kofte sekline getirip alüminyum tepsiye diz.

Soslu Patlican

20 patlican
20 dis sarimsak
1.5 kilo domates (biraktigim domateslerin hepsini kullanin)

Zeytinyagi

1 tatli kasigi seker

Tuz

Karabiber

2'ser corba kasigi domates ve biber salcasi

1 demet maydonoz

1. Once firini 450 dereceye getirin (iyice isinmis olsun, bir iki kere termostat calissin)
2. Patlicanlari alacali soyun (yani siyah kabuklari parcali sekilde, cubuklu forma gibi yerinde kalsin)
3. Sonra uzunlamasına dorde bolun, ince ince dograyin (1-1.5 cm kalinliginda)
4. Patlicanlari hic islatmadan bol zeytinyagiyla karistirin (benim Teflon derin tepsi bu is icin uygundur, eger yermezse daha genis tepsiyi de kullanin). Zeytinyagini esirgemedenden gomun. Biraz da tuzlayin.
5. Patlicanlari firina verin. Arada bir cikarip karistirip tekrar firina verin.
6. Patlicanlar firinda iyice pissin (tadina baktiginizda pismis olmalı)

Sosun hazirlanmasi (patlicanlar firindayken)

1. Sarimsaklari ince ince dograyin (benim buyuk dograma bicagiyla 5-10 tanesini bir arada dograya bilirsiniz.)
2. Domatesleri de dograyin (cok ince olmasına gerek yok)
3. Hafif kizmis zeytinyagina (goz karari ama tahminim yarim su bardagi iyidir) sarimsaklari ve domatesleri, 2'ser kasik salcayi dokun. Tuz ve karabiber ekleyin. Bir tatli kasigi seker de atin.
4. Uzun sure kapagi acik sekilde yuksek-orta yuksek ateste ara ara karistirarak pisirin.
 - Son olarak hersey cok sicakken sosla karistirin
 - Bul aldigim aliminyum tepsiye dokun
 - Uzerine ince kiyilmis 1 demet maydonoz serpin