YOĞURTLU KABAKLI MERCİMEK KÖFTE

Malzemeler:

4 adet kabak

1 su bardağı yeşil mercimek

2 su bardağı yarma

1 su bardağı orta bulgur

Yapılışı:

1 su bardağı yeşil mercimek orta boy tencere konularak bol sudan geçirilip süzülür. Üzerini 2 parmak geçecek kadar soğuk su konularak orta ocak ateşinde kaynamaya bırakılır. 4 adet kabağın dış yüzeyindeki kabuk soyularak sudan geçirilir. Kabaklar küp küp doğranır. Kabaklar orta boy tencerede orta ocak ateşinde üzerini 2 parmak geçecek kadar kaynatılmış su ile haşlanırken kaynamaya başlayan mercimeğe 1 tatlı kaşığı tuz atılır. Mercimek yumuşadığında olmuş demektir. Kabak ve mercimeklerin haşlanmasının sebebi köfteye rengini vermemeleridir. Yarma bulunamazsa orta bulgurun içerisine un katılır. 2 su bardağı yarma ve 1 su bardağı orta bulgur, 1 tatlı kaşığı tuz bir kaba konularak üzerine 1 bardak kadar ılık su ilave edilir. Bulgurların iyice özdeşleşmesi için yoğrulur. Hamur kıvamına gelene kadar yoğrulması gerekir. Ardından yumuşayan kabaklar ve mercimekler süzgeçten geçirilir. Bulgurun yayılıp dağılmaması gerekmektedir. Misket büyüklüğünde köfteler yapılarak bir kaba ayrılır. Büyük boy tencerenin yarısı kadar kaynar su ilave edilerek kaynama başladığında 1 tatlı kaşığı tuz eklenerek ardından köfteler ilave edilir. Yarma geç piştiği için 15 dakika kadar pişirilir. Köfteler bir kaba alındıktan sonra kabaklar ile mercimekler eklenir. Büyük geniş bir kaba bolca yoğurt konularak çırpılır. Ardından mercimek, kabak ve bulgurlu köfteler eklenir. Üzerine pulbiberli tereyağı kızdırılıp dökülerek servis edilir. Yemeğimizin yapılış süreci ortalama 50 dakikadır 7 kişilik servis edilir.