



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIZARTMA MERCİMEK KÖFTESİ

2 ay bardağı mercimeğı bir tencerede iyice pişirip hamur haline getirin. Yeteri kadar maydanozu iyice doğrayın, İnce doğranıp yağda kızartılmış iri bir soğanla birlikte mercimeğe katın. 1,5 fincan galeta tozu, tuz ve biber katıp karıştırın. Soğuduktan sonra biraz kaşar rendesi ve 2 yumurtayı da bu hamura katıp karıştırın. Hepsini yoğurup köfte şeklini verdikten sonra galeta tozuna bulayıp kızartarak servis tabağına düzgün bir biçimde dizin.