



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

### Malzemeler

1 su bardağı ince bulgur  
1 su bardağı kırmızı mercimek  
2,5 su bardağı su  
2 orta boy soğan  
3-4 dal taze soğan  
1 demet maydanoz  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı salça  
kimyon, karabiber, pulbiber (bire çay kaşığı)  
tuz  
1/4 limon suyu

Bir tencereye yıkanmış mercimekleri ve suyu alıp mercimekler iyice yumuşayana dek haşlayarak ateşten alalım. İçine bulgurları ekleyip karıştıralım. Tencerenin kapağını örtüp 10 dk. bekletelim. Tavaya sıvı yağı alıp kúp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım ve soğanlı harcı genişçe bir kaba alalım. İçine mercimek ve bulgur karışımını, tuzu, baharatları, ince doğranmış taze soğanları, maydanozu, limon suyunu ekleyip yoğuralım. Köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar koparıp elimizde sıkıp bırakarak servis tabağına dizelim. Marul yaprakları ile servis yapalım.