



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ (KİLİS)

Emine Beder

2 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK
1 SU BARDAĞI İNCE BULGUR
1 ÇORBA KAŞIĞI BİBER SALÇASI
1,5 ÇORBA KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
1,5 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
2 ORTA BOY SOĞAN
1 DEMET MAYDANOZ
1 DEMET TAZE SOĞAN
TUZ
PUL BİBER
KİMYON
4-5 DİŞ SARIMSAK

Mercimeklerin üzerine 2 parmak aşacak kadar su ile haşlayın. Sıcakken ateşi kapatın içine bulgurları ilave edip 10 dakika beklethin. Sıvı yağda küp doğranmış çentilmiş sarımsakları ve soğanları pembeleştirin. Salçayı, tuzu baharatları ekleyip birkaç dakika kavurup mercimekli harca ilave edin. Kıyılmış taze soğanı, maydanozu ekleyip yoğurun. Köfteler haline getirip servis yapın.

