



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 bardak kırmızı mercimek
- Yarım bardak köftelik ince bulgur
- 1 adet soğan
- 1 tutam maydonoz
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tane taze soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tutam tuz
- 1 tutam kimyon
- 1 limon
- 1 tutam pul biber

Mercimeklerimizi güzelce yıkıyoruz ve ayıkliyoruz, ardından sıcak suda yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Mercimekler suyunu çekince içerisine bulguru döküyoruz ve 30 dakika ağzı kapalı bir kaptaki bekletiyoruz. bu 30 dakikalık sürede soğanlarımızı ince ince doğruyoruz ve margarin içinde hafifce öldürüyoruz ve diğer malzemeler yani maydonoz, taze soğan içerisine ilave edilir. Bütün malzemeleri 30 dakika beklettiğimiz mercimeğin içine atılır ve güzelce yoğrularak sıkmaya başlanır.