



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MERCİMEKLİ KÖFTE

2 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK  
1 SU BARDAĞI İNCE BULGUR  
TUZ  
2 ADET SOĞAN  
2 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI  
50 GR MARGARİN  
KIRMIZI PUL BİBER  
YEŞİL SOĞAN  
MAYDONUZ  
DEREOTU  
KIVIRCIK  
LİMON SUYU

Mercimekleri üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Mercimekler suyunu çekmeye başladığında ince bulguru ekleyin karıştırıp, tencerenin kapağını kapayıp şişmesini sağlayın. Tencereye margarini koyup eritin. Rendelenmiş soğanı ekleyip pembeleştirin. Salça, tuz ve pul biberi ekleyip pişirin. Mercimeği bir kaba alıp üzerine soğanlı sosu ilave edin. İnce doğranmış yeşil soğan, ince doğranmış maydonuz, ince doğranmış dereotu ve limon suyunuda ilave edip malzemeleri yoğurun. Servis tabağına kıvırcık dizip üzerine elle şekil verdiğiniz köftelerinizi dizin.