KOLAY MERCİMEK KÖFTESİ

1 bardak mercimek
1 bardak bulgur
2 bardak su
1 demet taze soğan
1 demet maydonoz
Karabiber
Pulbiber
100 gr margarin
Tuz

Mercimeği 2 su bardağı su ile kaynasın, pişince 1 su bardağı bulguru ekleyip ateşin atını kapatın.
100 gr margarinle pul biber karabiber eritip üzerine dökün.
Taza soğan maydonoz doğrayıp güzelçe yoğurun.
Avcunuzda sıkıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125889 • adı:Kolay Mercimek Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:07