



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı mercimek
1,5 su bardağı ince bulgur
1 baş kuru soğan, sumak
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı salça
1 demet yeşil soğan, maydanoz
Tuz, pul biber, margarin, kimyon

Kuru soğanı yağda sote ederken içine salça ilave edip ocaktan alalım. Diğer tarafta mercimeği yıkadıktan sonra 4 su bardağı su ilave edelim mercimekler sararıp suyunu çektikten sonra ateşten alıp içine bulgur ilave edilerek karıştırın. Kapağını kapatıp 15 dakika bekletin. Maydanoz ve soğan yeşil kısımlarını ince ince doğrayıp tuz ve baharatlarla birlikte mercimekle, bulgura ilave edilir. Daha sonra köfte haline getirilerek servis yapılır. Dilerseniz servis tabağına alındıktan sonra yarım limon suyu üzerinde gezdirile bilinir.

[ML® Mercimekli Sulu Köfte için tıklayın](#)

