



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE

2 su bardağı kırmızı mercimek
1,5 su bardağı ince bulgur
3 soğan
3- 4 kaşık yağ
2- 3 çay kaşığı kırmızı biber
2- 3 çay kaşığı kimyon
Yarım demet dereotu ve maydanoz
6- 7 taze soğan
1 kaşık salça

1- Soğan ince doğranıp yağda hafifçe pembeleştirilir.
2- Taze soğan, dereotu temizlenip ince doğranır.
3- Mercimek ayıklanıp yıkanır; 3- 4 bardak su ile iyice haşlanır. Sıcakken bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Kapak kapatılarak bulgurun kabarması beklenir.
4- Bulgur kabarıncaya, kavrulmuş soğan, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon, salça konup yoğrulur.
5- Son olarak taze soğan, maydanoz, dereotu karıştırılır. Avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır.
6- Tabağa dizilir. Arzu edilirse çif köfte salatası ile servis yapılır.

[ML® Sosyete Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "kefalet" tarafından gönderildi. 01.02.2021