



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 su bardağı bulgur  
2 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı acı biber salçası  
1 çorba kaşığı pul biber  
1 soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
4 dal taze soğan  
Maydanoz  
Kimyon, tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği haşlayın, yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarmaya başladığında soğumaya bırakın. Tavadaki tereyağı ve sıvı yağda rendelenmiş kuru soğan ile salçaları beş dakika kadar pişirin. Bu karışımı bulgurlu mercimeğin içine boşaltın, iyice yoğurun. Kıyılmış maydanoz ile taze soğanı koyup yoğurmaya devam edin. Elinizle şekil verip servis tabağına dizin. Ilık ya da soğuk servis yapın.