



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELLO

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 4 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı pul biber
- 5 çay kaşığı kimyon
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 3 çay kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı -sıvı yağ
- 1 soğan

Kuru soğan doğranıp sıvı yağ ile kavrulur. İçine salça ilave edilip ocaktan indirilir.

Diğer tarafta mercimek yıkadıktan sonra dört su bardağı su ile haşlanır. Mercimekler sararıp suyunu çektikten sonra ateşten alınır, içine ince bulgur ilave edilerek karıştırılır.

Kapağını kapatıp 15 dakika bekletilir.

Maydanoz ve soğanın yeşil kısımları ince ince doğranıp diğer malzemelerle birlikte mercimekle bulgura ilave edilir.

Daha sonra köfte şeklinde biçimlendirilerek servis edilir. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine yarım limon suyunu gezdirilebilir.

