



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MERCİMEK KÖFTESİ

Malzeme

1 orta boy havuç,
yarım su bardağı mercimek,
yarım su bardağı ceviz içi,
2 yemek kaşığı un,
eyrek demet maydanoz,
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar,
1 yumurta,
2 yemek kaşığı galeta unu,
tuz,
karabiber

Yapılışı

Havuçları yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Mercimeği ayıklayın, yıkayın, az tuzlu suda haşlayın. Havuç, mercimek ve ceviz içini kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Un, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat tutun. ıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartınca kağıt havluda fazla yağını süzdürün. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz un yerine galeta unu katabilir ve hiçbir şeye bulamadan doğrudan yağa atıp kızartabilirsiniz.