



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FESLEĞENLİ MERCİMEK KÖFTESİ

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 su bardağı çiğköftelik ince bulgur
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı bitkisel margarin
- 2 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 demet taze ye da kuru fesleğen

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün. Orta boy bir tencereye aktarın tuz ve kimyonu serpiştirerek üzerini kapatacak kadar sıcak su ilave edin. Arada sırada karıştırarak 30 dakika pişirip ocaktan alın. Pişen mercimeğin üzerine bulguru ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Üzerini kapatıp mercimeğin şişmesi için 15 dakika kadar bekletin. Diğer taraftan, margarini tavada eritip çok ince doğradığınız soğanları 4-5 dakika kadar kavurun. Üzerine biber salçasını ilave edip baharatları serpiştirerek 2-3 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Bulgurlu mercimeğe fesleğeni de ekleyip en az 10 dakika yoğurun. İyice yoğurduğunuz mercimekli harçtan parçalar koparıp elinizi arada sırada soğuk suyla ıslatarak köftelere mekik şekli verin. Kıyılmış maydanoz ve marulla birlikte ve ılık olarak servise sunun.