



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı salça
2 adet rendelenmiş havuç
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı bulgur
4 adet taze soğan
Maydanoz
Kimyon
Tuz
Karabiber

Kırmızı mercimeği ocakta kaynatın. Yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarmaya başladığında soğumaya bırakın. Tavaya salça, rendelenmiş soğan, rendelenmiş havuç, tereyağı ve sıvı yağ koyup 5 dakika kadar pişirin ve bulgurlu karışımın içine dökün. Kıyılmış maydanoz ve taze soğanı da içine alıp hepsini yoğurun, şekil verin.