



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 kaşık kaşar rendesi
1 demet maydanoz
2 yumurta
1 soğan
1 bardak yağ
1,5 fincan galeta unu
Tuz, biber

Mercimeği ezilir hale gelinceye kadar pişirdikten sonra hamur haline getirin. Yeteri kadar maydanozu ince doğrayın. İnce doğrayıp yağda kızarttığınız iri bir soğanla birlikte mercimeğe katın. 1,5 fincan galeta tozu, tuz ve biber katıp karıştırın. Soğuduktan sonra biraz kaşar rendesi ve 2 yumurtayı da bu hamura katıp karıştırın. Sonra galeta tozuna bulayarak kızartın. Kızaranları servis tabağına tertiplice dizin.

[ML® Yeşil Mercimek Köftesi \(görsel\)](#)