



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı kırmızı mercimek  
1 su bardağı bulgur  
1/2 demet maydanoz  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı salça  
Limon  
Süsleme için marul yaprakları

Dolu dolu 2 su bardağı mercimeği tencereye boşaltıp mercimeklerin üstünü iyice örtecek kadar suyu göz kararıyla ekliyoruz. Mercimekler suyunu çektikten sonra 1 bardak bulguru da ekleyip tenceremizi ateşten alıyoruz. Kapağını kapatıp bulgur ve mercimeğin şişmesi için bir kenarda bekletiyoruz. Bu sırada maydanoz, taze soğan ve kuru soğanı ince ince doğrayıp kuru soğanı pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Beklettiğimiz bulgur ve mercimek karışımına tüm bu harçla beraber karabiber, pul biber, tuz, 2 kaşık salça ve sıvı yağ ilave ederek iyice yoğuruyoruz. Acı sevenler biber miktarını kendi zevklerine göre belirleyebilir veya biber salçası da kullanabilirler. Yoğurma işlemi bitip tüm malzemeler iyice birbirine karışınca elimizle ince uzun bir forma soktuğumuz köftelerimizi sunum kabına yerleştiriyoruz. Marul yaprakları ve limon dilimleriyle süsledikten sonra mercimek köftemiz son halini alıyor.

[ML® Mercimekli Sulu Köfte için tıklayın](#)

---