



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı limon suyu
- Tuz
- Üstü için:
- 4 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 su bardağı sıvı yağ

Mercimeği yıkayıp tencereye koyun. Üstünü kapatacak kadar su, rendelenmiş soğan, tuz ve kimyon koyup 30-35 dakika mercimeği koyu muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Mercimek ılınca 1 su bardağı un, dövülmüş sarımsak ve ince kıyılmış yeşil biber ekleyip yoğurun. Yumurta koyun, karıştırıp 1 saat bekletin. Un ve kırmızı biberi geniş bir tabağa yayın. Mercimekli karışıma mekik şekli verip unlu karışıma bulayın. Kızgın yağda köfteleri kızartın. Kıvırcık salata ve yeşil soğanla servis yapabilirsiniz.

