



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı kırmızı mercimek

Yeteri kadar su

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet orta boy soğan

5-6 dal maydanoz

1 adet yumurta

2 su bardağı un

Tuz

Pulbiber

Kimyon

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Mercimeği yıkayıp bir tencereye alın. Üzerini bir parmak geçecek kadar su ve bir tutam tuz ilave edin. Ocağa oturtup pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, suyu çekinceye kadar pişirip ocaktan alın. Diğer taraftan sıvıyağı bir tavaya alıp, ince kıyılmış soğanı rengi dönene kadar kavurup soğutun. Mercimek tamamen soğuduktan sonra içine yumurtayı kırın. Unu ilave edip karıştırın. Daha sonra kavurulmuş soğan, kıyılmış maydanoz, pulbiber, kimyon ve tuz ekleyin. Elinizle iyice yoğurup, hazırladığınız harçtan arzunuzla göre köfteler hazırlayın. Köfteleri galeta ununa bulayıp kızgın yağda önlü arkalı kızarttıktan sonra servis yapın.

