



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1000 ml. mercimek çorbası
250 gr. köftelik kıyma
3 diş sarımsak
3 dilim bayat ekmek içi
1 paket çam fıstığı
2 yemek kaşığı tereyağ
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
Reyhan

Bir kabın içine kıyma, ince rendelenmiş sarımsak, ıslatılan ekmek içi, baharatlar, robottan geçirerek ince ince kıydığımız çam fıstıklarını bir arada yoğurup misket köfteler yaparak sıvı yağda kızartıyoruz. Isıtıp içmeye hazır mercimek çorbamızı bir tencerede kaynatıyoruz. Kaynayan çorbamızı servis tabağına alıyoruz üzerine tereyağda kızdırdığımız toz biberi gezdirdikten sonra üzerine de misket köfteleri ilave ediyoruz. Yanına kızartıp üzerine sarımsak sürmüş emeğimiz ile servis ediyoruz. Ekmeğin üzerine isteğe göre zeytinyağı damlatılabilir.