



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MERCİMEK ÇORBASI

1/2 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
6 su bardağı su
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
Nane
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Köfte için:
200 gr. kıyma
2 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Köfteler için tüm malzemeyi yoğurup minik toplar yapın. 190 derecelik fırında 10 dakika boyunca pişirin. Tencereye mercimeği, bulguru ve suyu koyup kaynamaya bırakın. Rendelenmiş soğanı ve köfteleri de ilave edip 30 dakika pişirin. Yağı eritip unu kavurun. İçine salça, nane, kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyin. Çorbanın suyuyla ılıtıp karıştırarak azar azar çorbaya ekleyin.