



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı mercimek
1,5 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
2 yemek kaşığı salça
Kırmızı pul biber
Tuz

Mercimekler yıkandıktan sonra iyice yumuşayana kadar haşlanır. Suyunu çektiğinde ocak kapatılır ve ince bulgur ilave edilir. Kapak kapalı yarım saat bekletilir. Kuru soğan ince kıyılır, yağ ile ocakta sarartılır, içine salça da eklenir. Ocak alınır ve mercimeğin içine eklenir. Biraz soğuyunca tuz, pul biber ve kıyılmış taze soğanlar eklenerek yoğrulur. Köfte şekli verilerek istediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

