



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MERCİMEK KÖFTESİ

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı kırmızımercimek
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 8 adet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon, karabiber, kırmızı pul biber
- 1 adet limon suyu

Bir tencerede 3 su bardağı su koyup kaynatın. İçinmercimeği koyup yumuşayıncaya kadar pişirin. Mercimek pişince içine bulguru ekleyip ocaktan alıp kapağı kapalı bir şekilde 10 dakika dinlendirin. Bu arada kuru soğanı ince bir şekilde kıyın. Tavada zeytinyağı ile beraber 5 dakika soğanları kavurun. İçine salçaları ekleyip karıştırın. Baharatları da tavaya ekleyin ve suyunu çekmiş bulgurmercimeğin içine koyup elinizle yoğurun. Salçalı bulgur karışımına yedirin. Maydanoz ve taze soğanı ince ince kıyıp üzerine ekleyin, yoğurmaya devam edin. Limon suyunu da ilave edip, elinizle parçalar kopartın. Yuvarlak şekiller verip servis tabağına dizin.