



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MERCİMEK KÖFTESİ

Elif Korkmazel

1 su bardağı ince bulgur
1,5 su bardağı kırmızımercimek
2 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
1 demetmaydanoz
3 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 adet limon
Tuz, karabiber

Büyük bir tencereye 4,5 su bardağı su koyup kaynatın, içinemercimekleri ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Sonramercimeğin üzerine ince bulguru koyup ocaktan alın ve tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika bulgurun suyu çekip pişmesini sağlayın. Bu arada tavada zeytinyağını ısıtıp, içine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, kimyonu koyup karıştırın. Bu salçalı karışımımercimekli karışımın içine ekleyin ve yoğurun. Salçalar tümkarışıma iyice karışmalı.Daha sonra taze soğanları,maydanozu ince ince kıyıp karışama yedirin.Üzerine limon suyu, tuz ve karabiber de ekleyip istediğiniz şekli verip servis tabağına dizin.