



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 Su bardağı mercimek
2 su bardağı ince bulgur
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 baş kuru soğan
1/2 bağ maydanoz
1/2 bağ dere otu
1/2 yeşil soğan
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
1 limon suyu

Mercimekler 4 su bardağı su ile haşlanır köftelik bulgur ilave edilir kapağı kapatılarak demlenmeye bırakılır diğer tarafta yemeklik doğranmış soğanlar sıvı yağda kavrulur salça eklenir bulgurların üzerine ilave edilir baharat, tuz ve limon suyu eklenerek yoğrulur ince doğranmış yeşillikler eklenir avuç içinde sıkılarak şekil verilir marul yaprakları ve limon dilimiyle servis yapılır.

