



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK KÖFTESİ (OSMANİYE)

Bulgur  
Mercimek (kırmızı)  
Kuru soğan  
Sıvı yağ  
Salça  
Kimyon  
Pul biber  
Karabiber  
Tuz  
Maydanoz

Mercimeği iyice ayıkladıktan sonra tencere içerisine konur, üzerine su ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılır, iyice kaynatılır. Lapa haline gelinceye kadar pişme işlemi devam eder. Pişen mercimeğin içerisine en az mercimek kadar bulgur ilave edilir. Bir müddet de bulgur ile kaynamaya bırakılır. Pilav halini alan mercimeğimizi geniş bir kap içerisine boşaltırız ve soğumaya bırakırız. Bu arada ince kıyılmış soğanımızın içerisine yeteri kadar sıvı yağ, tuz, salça ve pul biber ilave edilerek iyice kavrulur. Kavrulan soğanı soğuyan mercimeğimizin üzerine dökeriz ve yoğurmaya başlarız, yoğrulan mercimeği sıkma yaparak servise hazır hale getiririz.