



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

Ecem Yorat

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1.5 su bardağı köftelik bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 2.5 su bardağı su
- 1 demet maydonoz
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Pul biber

Mercimekleri yıkıyoruz yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Ardından bulguru ekliyoruz yarım saat tencerede bekletiyoruz. Soğanı küçük küçük doğrayıp sıvı yağ ile kavuruyoruz salçayı da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Hazırladığımız salça ve soğan karışımını mercimek ve bulgura ekleyip karıştırıyoruz. Maydanoz ve yeşil soğanı ince ince doğradıktan sonra onları da ekliyoruz. İyice yoğurup yumurta büyüklüğünde parçalar alıp köftelere şekil veriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:118260 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 21:34