



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTE

1 su bardağı mercimek
2 su bardağı köftelik bulgur
Sosu için;
2 kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
Nane
Pulbiber
Karabiber
İsot
Tuz
Kuru nane
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan

Öncelikle mercimekleri yıkayıp ocağa koyuyoruz pişmesini bekliyoruz. Bir tarafta da soğanları kavuruyoruz salçasını baharatını koyuyoruz salçası ezilene kadar pişiriyoruz piştikten sonra ocağı kapatıyoruz. Bir tarafta pişen mercimeğe bulguru katıyoruz ocağın altını kapatıyoruz mercimeğin de üstünü kapatıyoruz bulgur suyunu çektiyse yoğurmaya başlıyoruz. Sonra sosunu katıyoruz birazda sosuyla yoğuruyoruz yeşilliğini katıyoruz yeşilliklerini fazla ezmeden köfteye yediriyoruz köftelerimiz hazır sıklmaya başlıyoruz.

Not: 2 bardak bulgur ve mercimeğe 5,5 su bardağı su koyuyoruz.

