



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE

2 su bardağı kırmızı mercimek
1.5 su bardağı ince bulgur
3 soğan
3- 4 çay kaşığı yağ (margarin)
2- 3 çay kaşığı kırmızı biber
2- 3 çay kaşığı kimyon
Yarım demet dereotu ve maydanoz
6 - 7 taze soğan
1 kaşık salça

Soğan ince ince doğranıp yağda kavrulur. Taze maydanoz ve dereotu temizlenip ince doğranır. Mercimek ayıklanıp yıkanır, 3- 4 bardak su ile iyice haşlanır.

Sıcakken bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Ağı kapatılarak bulgurun kabarması beklenir.

Bulgur kabarcıkta, kavurulmuş soğan, tuz, kırmızı ve karabiber, kimyon, salça konup yoğrulur.

Son olarak taze soğan, maydanoz, dereotu karıştırılır. Avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır, tabağa dizilir ve servis yapılır.

