



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1.5 bardak kırmızı mercimek
2 bardak köftelik bulgur
2 kaşık domates salçası
2 kaşık biber salçası
1 kaşık tepeleme pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
5-6 adet yeşil soğan
Marul

Mercimeği ayıklayıp sarı suyu gidene kadar yıkayıp pişmeye bırakalım.üzerinde oluşan köpüğü alalım.
Mercimeği eriyene kadar pişirip indirelim.Bulguru tuzu ve karabiberi ekleyip karıştıralım ve 1.5 saat kadar demlemeye bırakalım.
Demlenen malzemeyi geniş bir tepsi içine alalım. Sert olmuşsa biraz suyla yumuşatalım ve baharatlarını ilave edelim.
Karıştıralım.Salçaları katalım.Soğanı ve maydanozu çok ince kıyalım ekleyelim.
Elimizi ıslayıp iyice yoğuralım ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde sıkarak şekillendirip marul yaprağında limonla servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.02.2023