



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 2 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Demet Yeşil Soğan
- 1 Demet Maydanoz
- 3 Çay Kaşığı Salça
- Sıvı yağ
- 1 Soğan
- Tuz
- Pulbiber
- Kimyon

Mercimekleri yıkayıp iyice yumuşayınca sararıp suyunu çekene kadar haşlayın.

Ardından ateşten indirip ince bulguru ekleyerek 15 dk. bekleyin.

Bu arada yemeklik doğranmış soğanları yağda kavurup salçayı ekleyin.

Daha sonrada bu salçalı karışımı, baharatları, kesilmiş taze soğanı ve maydanozu ekleyerek iyice karıştırın.

Ardından bir tabağa marul döşeyip mercimek köftelerini üzerine dizin.

Servise kadar üzerini jelatinleyip bekletebilirsiniz.

