



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Millî Eğitim Bakanlığı

1 kâse mercimek
2 su bardağı ince bulgur
4 yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
1 baş maydanoz
Karabiber, pul biber, kimyon (Baharat çeşitlerinden 1[?]er tatlı kaşığı.)

Mercimek yumuşayana kadar haşlanır.
Soğan kavrulup içine salça eklenir.
Salça kavrulduktan sonra altı kapatılır.
Bulgurun içine mercimek dökülür, yoğrulur ve özleştirilir.
İyice yoğurulduktan sonra salça eklenir, tekrar yoğrulur.
Baharatlar eklenir (karabiber, pul biber, kimyon) bir kez daha yoğrulup maydanoz eklenir.
Biraz daha yoğrularak köfte şeklinde el ile şekillendirilir ve servis için tabaklara dizilir.

