



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK KÖFTESİ

3 su bardağı su (yoğururken gerek duyulursa artırılabilir)

1 su bardağı kırmızı mercimek

1.5 su bardağı kısırlık bulgur

5 yemek kaşığı sıvıyağ

1 adet kuru soğan

5 adet taze soğan

1 demet maydanoz

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Yarım limon suyu

Pul biber

Karabiber

Kimyon

Tuz

Mercimekleri yıkayın, suyla birlikte yumuşayana kadar pişirin.

Daha sonra üzerine kısırlık bulguru ekleyin, tencerenin ağzını kapatın ve suyunu çekene kadar bekletin.

Ayrı bir tavaya yağı alın, incecik kıyılmış soğan ve salçaları tavada kavurun ve karışımın içine ekleyin.

Malzemelerle özdeşleşmiş karışımı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan harcı iyice yoğurun.

En son limon suyu, baharatlar ve ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek harcı malzemeler özdeşleşene kadar yoğurun.

Güzelce yoğurduğunuz mercimek köftesine istediğiniz şekli verip servis edebilirsiniz.

