



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

<https://acunn.com>

2 su bardağı mercimek
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı domates salçası
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Karabiber
Tuz
Kuru nane

2 bardak mercimek tencerede pişirilir. Püreleşmemeye dikkat edilir. Mercimek daha sonra soğumaya bırakılır. Soğanlar rende yapılır, içerisine çok ince kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. Baharatları eklenir. Salçalar eklenir ve üzerine sıvı yağ dökülür. Karışım çiğ köfte yaparcasına 5-10 dakika yoğrulur. Soğuk olarak marul ve limon eşliğinde servis edebilirsiniz.

