



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Su bardağı köftelik bulgur
- 4 Su bardağı su
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 Adet kıyılmış soğan
- 1 Çorba kaşığı dolusu biber salçası
- 1 Çorba kaşığı dolusu domates salçası
- 4 Dal kıyılmış taze soğan
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 1 Çay kaşığı toz kimyon
- Yarım adet limon
- Bir miktar tuz
- 1 Adet kıvırcık marul ve limon (sevis için)

Önce mercimekleri yıkayın. Bir tencereye alın ve yumuşayana kadar pişirin.

Sıcakken bulguru ilave edin ve karıştırın. Bulgurlar şişene kadar bekleyin.

Bu esnada zeytinyağı ve soğanı iyice solana kadar kavurun. Mercimekli bulgurun üzerine dökün ve karıştırın. Kalan malzemeleri salçaları, taze soğanı, maydanozu, kimyonu ve limon suyunu ilave ettikten sonra bir süre karıştırın daha sonra bütünleşene kadar yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve kıvırcık marul serilmiş tabağa köfte şeklinde sıkıp servis edin. İsteğe göre şekilleri yuvarlak veya uzun da yapılabilir.

