



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
5 adet taze soğan
1 demet maydanoz
İsteğe göre 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 ufak kuru soğan
1. 5 su bardağı köftelik ince bulgur
Sıvı yağ
1. 5 yemek kaşığı salça
Nane
Karabiber
Pul biber
Tuz
Mercimeği haşlamak için sıcak su

Mercimekleri güzelce haşlayın. Mercimekler ezilecek kıvama geldiğinde pişmiş demektir.

Su iyice azaldıktan sonra tencerenin içine ince bulguru ekleyin ve karıştırın.

Daha sonra tencerenin kapağını kapatın ve sofra bezine sarın. Biraz demlensin.

O dinlenirken kuru soğanı yemeklik doğrayın ve sıvı yağ da kavurun.

Biraz kavurduktan sonra salçayı ekleyerek biraz daha kavurun. Ocağın altını kapatın.

Bir tepsiye şişen mercimekle bulguru alın. Üzerine salça ve soğan karışımını güzelce ekleyin ve yoğurun. Nar ekşisi de güzel bir tat veriyor.

Ardından üzerine yeşil soğanı, maydanozu ve diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın. Mercimek köftesine şekil verin ve marullarla süsleyin.

