



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK KÖFTESİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 3 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 demet maydanoz
- 3-4 dal yeşil soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı kırmızı mercimeği 3 su bardağı suda yumuşayınca kadar haşlayalım. Haşlanan mercimekleri bulgurun üzerine dökelim ve bulgurların yumuşaması için bir süre bekleyelim. Bu arada kuru soğanı doğrayıp zeytinyağında kavuralım. Üzerine salça ve baharatları ekleyelim. Yumuşayan bulgurlarımızın üzerine kavrulmuş soğan ve salça karışımını ekleyelim ve bu karışımı iyice yoğuralım. Son olarak doğradığımız maydanoz ve yeşil soğanları da ekleyip görseldeki gibi köfte şekli verelim. Dilerseniz, köftelere top top şekil vererek farklı bir sunum da hazırlayabilirsiniz. Sizin tercihinize kalmış.

