



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

60 ml zeytinyağı
3 adet orta boy soğan, rendelenmiş
300 g kırmızı mercimek
600 ml su
250 g ince köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı domates salçası
7 adet taze soğan, ince kıyılmış
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
½ demet dereotu, ince kıyılmış

Geniş bir tavada yağı eritin. Soğanı kavurun.
Ayrı bir tencerede mercimeği 600 ml suyla birlikte haşlayın.
Sıcakken üzerine bulguru ilave edip karıştırın. Kapağını kapatarak bulgurun kabarmasını bekleyin.
Bulgur kabarmaya başlayınca, kavrulmuş soğan, tuz, pul biber, kimyon, salça ekleyerek yoğurun.
Taze soğan, maydanoz, dereotunu ekleyerek iyice karıştırın.
Karışımdan tumbul ve oval köfteler yaparak tabağa dizin.

