



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 ince bulgur
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet taze soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz

Mercimekleri bol su ile yıkayarak derin tencereye koyabilir ve üzerini kaplayacak kadar su ilave edebilirsiniz. Kaynattıktan sonra altını kısıp mercimekler yumuşayana kadar pişirmeniz gerekir.

Pişen mercimekleri süzüp soğuması için bir kenara alabilirsiniz.

Bulguru derin kaseye alıp üzerine kaynar su ekleyebilir 10 dakika kadar bekletebilirsiniz.

Soğanı rendeleyip tencerede zeytinyağı ile beraber koyabilirsiniz. Soğanlar pembeleşene kadar kavurma işlemini sürdürmeniz gerekir.

Biberleri küçük küçük doğrayıp tencereye ekleyebilirsiniz. Domatesi rendeleyerek salçalar ile beraber tencerede kavurmanız gerekir.

Sarımsakları ezerek tencereye ekleyip tüm baharatlar ile birlikte karıştırmanız gerekir.

Bulguru süzebilir ve soğumuş mercimekler ile beraber tencereye ekleyebilirsiniz. Tüm malzemeleri birleştirmek için güzelce karıştırmanız önerilir.

Maydanoz ve taze soğanı ince ince doğrayarak karışıma ekleyebilirsiniz.

Karışımı yoğurup servis yapmadan önce limon suyu ekleyebilir ve karıştırabilirsiniz.

Mercimek köftesini servis tabağına alıp üzerini taze yeşilliklerle süsleyerek servis yapabilirsiniz.



