



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
10 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
Maydanoz  
Dereotu  
Tuz

Öncelikle haşlanmış yeşil mercimeği robotta çekelim. Ardından kuru soğanı, maydanozu ve dereotunu da robotta çekelim ve yoğurma kabımızın içerisine alalım. Baharatları, unu, yumurta ve kabartma tozunu da ekleyip yoğuralım. Köfte şekli verelim. Köftelerimizi kızgın yağda iki taraflı pembeleşinceye kadar kızartalım.

