



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı kırmızı mercimek
1.5 su bardağı ince bulgur
1 adet soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı su
5-6 dal taze soğan
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, kimyon, pul biber
1 limonun suyu
Marul yaprakları

Öncelikle kırmızı mercimeği iyice yıkayıp, bir tencereye alın. Üzerine 3 su bardağı su ekleyip, suyunu çekmeye kadar pişirin. Sıcakken ince bulguru ekleyip, karıştırın. İnce bulgur ve mercimek karışımının şişmesi için 20 dakika bekleyin. Ayrı bir tavada sıvı yağ ile birlikte ince ince doğranmış kuru soğanları kavurun. Biber salçası, domates salçası, tuz, pul biber ve kimyonu ekleyerek soğanlı karışımı 5 dakika kadar kavurun. Taze soğanları, maydanozu ve taze naneyi ince ince kıyın. Önce mercimekli, bulgurlu harca, kavrulmuş soğanı ekleyin. Sonra doğranmış yeşillikleri ilave edin. Tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içinizde sıkarak şekil verin. Marul ve limon ile servis edebilirsiniz.

