



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 bardak kırmızı mercimek
1,5 bardak ince köftelik bulgur
1 kuru soğan
1 demet maydanoz
2-3 kaşık sıvı yağ
1 demet taze soğan
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
3 bardak su
Marul
Tuz
Kimyon
Karabiber
Pul biber

Öncelikle mercimekleri bol su ile yıkayın ve üzerine 3 bardak su ilave edip haşlayın. Suyunu çektikten sonra bulgur da ilave ederek tencerenin kapağı kapağını kapatın. Bir başka tavanın içinde soğanları yemeklik doğrayıp kavurmaya başlayın. Ardından salçaları ilave edin. Birkaç dakika da böyle kavurun ve ocaktan alın. Mercimek ve bulgur yarım saat kadar dinlendikten sonra salçalı karışımı üzerine ekleyin. İyice yoğurun. İyice karışan köfteye tuz ve baharatları ilave edin ve tekrar yoğurun. Maydanozları ve soğanları ince ince doğrayın. Köfteye ilave edip iyice karıştırın. Daha sonra birer sıkım olarak şekillendirin ve üzerine marul dizdiğiniz servis tabağına koyun. Limonla servis edebilirsiniz.

