



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MERCİMEK KÖFTESİ

3 su bardağı Kırmızı Mercimek
1 adet büyük Kuru Soğan
Yarım Su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
5-6 sap Maydanoz
2-3 sap Taze Soğan
1 tatlı kaşığı Salça
Sıvı Yağ
Yeni Bahar
Tuz
Karabiber
Pul Biber

Kırmızı Mercimekler iyice haşlanır.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine isteğe göre 1 tatlı kaşığı salça ilave edilebilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Kavrulmuş soğan, salça karışımı, mercimeklerin içine ilave edilir. Bulgur, ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber ilave edilerek bir karışım haline getirmek üzere yoğrulur.

Cevizden azıcık büyükçe parçalar alınarak parmak ya da yassı köfteler gibi şekillendirilir.

Sıcak sıcak daha lezzetlidir. Ama soğuk da sunulabilir.

Not: İstenirse Kırmızı Pul Biber de ilave edilebilir.