



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

2 Su bardağı kırmızı mercimek
1.5 su bardağı ince bulgur
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Soğan
Tuz
3 Yemek kaşığı salça
Yarım demet maydonoz
Yarım demet taze soğan

Mercimeği ayıklayıp yıkayın.
Tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ekleyin.
Yumuşayınca kadar haşlayıp ateşten alın.
Bulguru yıkayıp mercimeğe ilave edin.
Biraz karıştırıp tencerenin kapağını kapatın.
Bulgur yumuşayınca kapağını açıp soğumaya bırakın.
Sıvıyağda kızdırın.
Soğanı kıyıp yapda pembeleştirin.
Salçayı ekleyip karıştırın.
Soğanlı karışımı mercimekli bulgura ilave edip yoğurun.
Maydonoz ve taze soğanı kıyıp ekleyin.
Tuz serpip iyice yoğurun.
Köfte şekli vererek servis tabağına dizin.