



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı köftelik bulgur
5 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limon suyu
Tuz, kimyon
3 su bardağı su

Su ateşe konur. Kaynayınca yıkanmış mercimek atılır. Kısık ateşte çok az su kalana dek pişirilir. Üzerine yıkanmış bulgur eklenir. Karıştırılır, soğuması beklenir. Üzerine salça, tuz ve kimyon katılır. Bütünleşene kadar yoğrulur. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, zeytinyağı ve limon suyu katılır. Fazla yoğurmadan, karıştırılır. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır. Parmak şeklinde sıkılır.