



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1,5 Su bardağı köftelik ince bulgur
2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet iri kuru soğan
3 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
6-7 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 dolu çorba kaşığı margarin

Mercimeğin üzerine 4 su bardağı su eklenir, şeklini kaybedip, suyunu çektikten sonra ince bulgur ilave edilir, kapağı kapatılır, 15 dakika bekletilir, bu arada margarin orta ateşte eritilir, ince kıyılmış kuru soğan eklenir, soğan sararana kadar kavrulur, salça eklenir 1-2 dakika daha çevrilir, ateşten alınarak, soğumaya bırakılır. Kabaran mercimek, bulgur karışımına ince kıyılmış maydanoz, taze soğan ve diğer baharatlar katılır. En son kavrulmuş, soğumuş soğan eklenir. Bütün balzeme bütünleşene kadar yoğrulur, köfte şekli verilir, marul maydanoz eşliğinde servise sunulur.

[ML® Mercimek Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "dertli baba" tarafından gönderildi. 15.07.2016