



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 1/2 bardak ince köftelik bulgur
- 1 baş soğan
- 1 demet maydanoz
- 3 kaşık margarin
- 1 demet taze soğan
- 2 kaşık salça
- Yeteri kadar tuz
- 2 çay kaşığı dolusu kimyon

Mercimekler yıkanır, ayıklanır ve iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Suyunu çekince bulgur içine atılır ve yarım saat kadar tencerenin kapağı kapalı olarak bekletilir. Yarım saat sonra içine ince doğranıp margarinde hafifçe öldürülmüş soğan, ince kıyılmış maydanoz, ince kıyılmış soğan ve diğer malzeme ilave edilir. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırılır iyice soğuduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır bir parmak kalınlığında ince uzun köfteler şekline getirilir.

[ML® Cacıklı Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.06.2023