



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
3 kase köftelik bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet orta boy soğan
5 adet yeşil soğan
½ demet maydanoz
½ demet dereotu , yada nane (isteğe bağlı)
tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon

Kırmızı mercimekleri haşladıktan, sonra tepsiye konan bulgurun üzerine suyu ile birlikte dökün. Üzerini örterek bir süre bekletin.

Kalın dipli bir tavada küçük küçük doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun ve salçayı ilave edin. Daha sonra baharatlarla birlikte bulgura ilave edip iyice yoğurun.

Kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu koyup karıştırın. Bir süre daha yoğurduktan sonra avuç içinde top şeklini verin. Servis tabağına alıp turşu yada kıvırcık salata ile servis yapın.

[ML® Mercimekli Patates için tıklayın](#)

