



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler

1 su bardağı kırmızı mercimek
½ su bardağı ince bulgur
½ adet Bizim Mutfak Et Bulyon
2 bardak su
½ adet soğan
Bir tutam taze nane
2 yemek kaşığı salça
2 adet sivribiber
4 dal taze soğan
Bir tutam maydanoz
4 dal kıvırcık yaprağı
1 adet limon
½ çay bardağı Bizim Mısır Yağı

Hazırlanışı

Et suyu tableti ve su bir tencerede kaynatılır. Soğan ufak şekilde doğranır, mercimek ile sotelenerek kaynatılan su verilir ve kenara alınıp dinlendirilir. Ilıkken bulgur, salça, doğranmış taze nane, taze soğan, salça, sivribiber, maydanoz, yağ ve limon suyu ilave edilir. Daha sonra yoğrulur ve istenildiği gibi şekillendirilerek kıvırcık yapraklarıyla servis edilir.