



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemesi

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
3 adet orta boy soğan
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı Tamek Domates Salçası
Yeteri kadar kırmızıbiber, kimyon, karabiber
4-5 adet yeşil soğan
3-4 adet yeşil biber
Yarım demet maydanoz
Marul veya yeşil salata

Mercimeği ayıklayıp yıkayın. 3 bardak su ile ateşe koyun; kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bulguru tel süzgece koyup üzerinden su dökün ve mercimeğin içine boşaltın. Tuz koyun, kapalı olarak kabarmasını sağlayın. Kuru soğanları ince ince doğrayın, yağla birlikte öldürün ve Tamek Domates Salçası'nı katın. Bir kere çevirdikten sonra mercimeğe karıştırın. İstenilen ölçüde kırmızıbiber, kimyon, karabiber, kıyılmış maydanoz, biber ve yeşil soğan katıp iyice yoğurun. Hazırladığınız içi, avuç arasında sıkarak şekillendirin. Salata ve marul yaprakları üzerinde servise sunun.

[ML® Mercimek Köftesi için tıklayın](#)