



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 2 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 4 Su Bardağı Su
- 2 Çay Kasığı Tuz
- 2 Çay Kasığı Pul Biber
- 5 Çay Kasığı Kimyon
- 1 Demet Yeşil Soğan
- 1 Demet Maydanoz
- 3 Çay Kasığı Salça
- 2 Çorba Kasığı Margarin
- 1 Soğan

Kuru soğanı yemeklik soğan gibi doğrayıp margarinle biraz öldürelim. İçine salça ilave edip atesten indirelim. Diğer tarafta mercimeği yıkadıktan sonra dört su bardağı su ile haslayalım. Mercimekler sararip suyunu çektikten sonra atesten alıp içine ince bulguru ilave ederek karıstıralım. Kapagini kapatıp 15 dakika bekletelim. Maydanoz ve soğanın yeşil kısımlarını ince ince doğrayıp diğer malzemelerle birlikte mercimekle bulgura ilave edelim. Daha sonra köfte şeklinde biçimlendirerek servis yapalım. Dilerseniz servis tabagina aldıktan sonra üzerine yarım limon suyunu gezdirebilirsiniz.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023