



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Kırmızı mercimek 1 su bardağı
Bulgur (köftelik) 3 kase
Domates salçası 2 çorba kaşığı
Zeytinyağı 4 çorba kaşığı
Soğan 3 adet
Yeşil soğan 5 adet
Maydanoz 1-2 demet
Dereotu 1-2 demet
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
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 baharatla birlikte bulgura ilave edip iyice yoğurun. Kiyılmış yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu koyup karıştırın. Bir süre daha yoğurduktan sonra avuç içinde köfte şeklini verin. Borcamın oval tepsisine alıp turşu ya da kıvırcık salata ile servis yapın.

