



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak Kırmızı Mercimek
1 su bardağı Bizim Mutfak Köftelik Bulgur
5 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet limon suyu
5 dal taze soğan
3/4 demet maydanoz
yeteri kadar Tuz

Mercimeği bir tencereye alın. Üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Yumuşayan mercimekleri ocaktan alıp almaz bulguru tencereye ekleyip karıştırın. Bulgurun şişmesi için tencerenin kapağını kapatarak bekleyin. Mercimek ve bulgur soğuyunca karıştırın. Üzerine tuz, zeytinyağı, limon suyu ve salçaları ekleyip iyice yoğurun. En son ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları ekleyip şekil verdikten sonra servis yapın.