



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı su
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
1 büyükbaş kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça (biber salçası tercih edilir)
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
3 adet sivri biber
10 adet taze soğan
Tuz

2 su bardağı su tencerede kaynatılır. Kaynar suya ayıklanmış yıkanmış mercimekler atılır. Kısık ateşte kaynatılır. Suyunu çeken mercimek ateşten alınır. İçine bulgur ilave edilir. Karıştırılır, demlenmeye bırakılır. Ayrı bir kapta sıvı yağ ince doğranmış kuru soğan kavrulur. Salça, kırmızı biber, kimyon, ince doğranmış yeşil biber konup bulgurla mercimeğin üzerine dökülür. Dökülmeden önce mercimekli bulgura tuz ilave edilir. İnce doğranmış taze soğan ve maydanoz konup karıştırıldıktan sonra yoğrulur. Elde köfte şekli verip servis tabağına dizilir.

