



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

Elif Korkmazel

2 su bardağı mercimek
6 ay bardağı ince bulgur
2 adet soğan
1 su bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
1 demet taze soğan
1 demet kıyılmış maydanoz

Mercimeği haşlayıp hafif sulu haldeyken ocaktan alın. Üzerine bulguru ekleyip kapağı kapalı olarak şişinceye kadar bekletin. İnce kıyılmış soğanı sıvı yağda kavurun. Üzerine salça, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, kimyon ve tuz ekleyin. Birkaç dakika birlikte soteleyip mercimekli bulgurun üzerine ekleyin. Köfte şekli vererek servis yapın.