



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KOFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
3 orta boy soğan
1 kahve fincanı siviyağ
2 yemek kaşığı margarin
2 orta boy domates veya 1 yemek kaşığı salça
Kırmızıbiber-kimyon--karabiber (ölçüsü isteğe bağlı)
1 demet yeşil soğan (4-5 adet)
3-4 adet yeşil biber
½ demet maydanoz
Marul veya yeşil salata

- 1) Mercimeyi ayıklayıp yıkayın. 3 bardak suyla ateşe koyun; kısık ateşte suyunu çekene kadar pisirin. Bulguru, tuz tel süzgece koyup üzerinden su dokun ve mercimeğin içine bosaltın. Tuz koyun, kapalı olarak kabarmasını sağlayın.
- 2) Kuru soğanların ince ince doğrayın, yağla birlikte börtürün. Doğranmış domates veya salça katın. Bir iki çevirdikten sonra mercimeğe karıştırın. İstenilen ölçüde kırmızıbiber, kimyon, karabiber, kiyilmiş maydanoz, biber ve yeşil soğan katıp iyice yoğurun.
- 3) Hazırlanan içi, avuç arasında sıkarak şekillendirin. Salata veya marul yaprakları üzerinde servis yapın.

[ML® Kiremitte Köfte \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024