



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek,
1 su bardağı köftelik (ince) bulgur,
1 demet (6-8 adet) taze soğan,
yarım demet maydanoz,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 tatlı kaşık nar ekşisi,
1 çay kaşığı pul biber,
1 çay kaşığı kişniş,
1 çay kaşığı kimyon

Mercimeği tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, üzerinde bir parmak kalacak kadar haşlama suyunu bırakın, kalanını dökün, bulguru ilave edin, 20 dakika kadar şişmesini bekleyin. Taze soğanları ayıklayın, ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atıp yapraklarını doğrayın. Taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, pul biber, kişniş ve kimyonu da ekleyip elinizle iyice yoğurun, sıkarak avucunuzun içinde ince uzun köfteler yapın. Köfte şekli vermeden önce tadına bakarak bazı malzemelerin miktarını değiştirip kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Mercimek köftesi durdukça kuruyup lezzetini kaybedeceğinden çok önceden hazırlanmamalıdır. Bu köfteyi yeşil mercimek ile de yapabilirsiniz.

[ML® Yeşil Mercimek Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024