



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
2 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
6 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz
4-5 adet marul yaprağı

Mercimeklerin üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyip, haşlayın. Mercimekler pişince, içine bulguru ilave ederek tencerenin kapağını örtün. Bulgurları mercimeğin buharıyla pişirelim. Soğanı yemeklik doğrayıp, sıvıyağda pembeleştirin. İçine salçayı ekleyin. Daha sonra mercimek ve bulgurların üzerine dökün. Biraz soğuyunca ince kıyılmış maydanoz, kırmızı biber, karabiber ve tuzu ekleyip, yoğurun. Küçük bezeler koparıp, köfte şekli vererek marulla birlikte servis yapın.

[ML® Gindik Köfte için tıklayın](#)

