



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızımercimek
1,5 su bardağı ince bulgur
4 adet taze soğan
Yarım demet nane
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı salça
1 çaybardağı sıvı yağ
Kırmızı pul biber, kimyon, tuz, karabiber
1 adet limon

Mercimeği bir tencereye alın ve üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyup kaynamaya bırakın. Mercimekler iyice yumuşayınca içine ince bulguru koyup ocaktan alın, kapağı kapalı şekilde bir kenara bırakın. Bulgur mercimeğin suyunu çekip şişene kadar bekleyin. Buarada soğanı rendeleyinve sıvı yağ ile beraber soğanı 3 dakika kavurun. Üzerine salçayı ve baharatı ekleyip karıştırın.Maydanozu ve taze soğanı çok ince kıyın. Tenceredeki mercimek ve bulgurun içine soğanlı karışımı ve kıyılmış yeşillikleri koyup elinizle yoğurun. İçine limon suyunu da ekleyin. Bu karışımdan parçalar koparıp şekil verin ve servis tabağına dizin. Ilık olarak ya da soğuk olarak servis yapın.