



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MERCİMEK KÖFTE

1 bardak ince bulgur  
1 bardak mercimek  
1 kaşık salça  
1 soğan  
Yarım demet maydonoz  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
3 bardak su

Mercimekler yıkandıktan sonra su ile lapa oluncaya kadar pişirilir. Mercimekler pişince ocaktan alınarak içine bulgur konulup şişmeye bırakılır.bu sırada soğan ve maydanoz doğranır. salça ve soğan kavrulur. Şişen mercimek bulgur karışımına taze soğan,maydanoz salça ekleyip karıştırılır.Köfte şeklinde şekil verilir.

---