



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı yeşil mercimek
6 çay bardağı ince bulgur
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 demet taze soğan
1 demet kıyılmış maydanoz
Tuz

Mercimeği 10 dakika haşlayın. Hafif sulu haldeyken ocaktan alın. Üzerine yıkanıp süzölmüş bulguru ekleyip kapağı kapalı olarak bekletin. Soğanları sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Üzerine salça, taze soğan, maydanoz, kimyon ve tuz ekleyerek soteleyin. İlinınca mercimekli bulgurun üzerine ekleyin. Köfte şekli vererek servis yapın.