



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK KÖFTESİ

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 demet yeşil soğan
- 1 adet kuru soğan
- 4 su bardağı su
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 5 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz

Kuru soğanı yemeklik doğrayarak yağda öldürün. Soğanın içine salçayı da ilave edin ve ocaktan alın. Mercimeği 4 su bardağı su ile haşlayın. Mercimekler renk değiştirip suyunu çekince üzerine ince bulguru ekleyip karıştırın. Mercimek ve bulguru tencerenin kapağı kapalı bir şekilde yaklaşık 20 dk. demlenmeye bırakın. Diğer yandan yeşil soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Yeşilliklerle birlikte mercimek ve bulguru iyice karıştırın. Sonra köfte şeklinde sıkın, limon ve yeşillikle servis yapın.

---