



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK KÖFTESİ

200 gr. kırmızı mercimeği yumuşayana kadar haşlayın, 200 gr. köftelik bulguru da ekleyip, ateşten alarak şişmesini bekleyin. 6 adet taze soğanı ince doğrayın, malzemelere, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi ve kimyonla karıştırarak, yoğurup, köfte şekli verin, servis yapın.

---

© lezzetler.com tarif no:7371 • adı:Mercimek Köftesi • gönderen:Rondo • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:03