



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.

