



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Su bardağı ince bulgur
- 1 tutam yeşil soğan
- 1 tutam maydanoz
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 1 Çorba Kaşığı biber salçası
- 1 Limon
- Tuz
- Karabiber
- 1 sıvıyağ

2 su bardağı kırmızı mercimeği yıkadıktan sonra üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyerek pişirin. Mercimekler pişince içine bulguru ekleyerek tencerenin altını kapatıp beraber demlendirin. Daha sonra geniş bir kaba alarak soğutuyoruz. Bu sırada malzemeleri doğrayın. Soğanı ve sarımsağı doğrayarak sıvıyağda kavurmaya alın. Bir süre kavrulduktan sonra üzerine biber ve domates salçasını ekleyerek kavurun. Kavrulmuş soğanları ve yeşillikleri mercimeğe ekleyerek karıştırın. Köfte şeklinde sıkarak yeşilliklerle servis yapın.