



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı köftelik ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
1 taze soğan
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Kimyon
1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Mercimeklerimizi güzelce yıkıyoruz ve salçalı suda yumuşayana kadar haşlıyoruz mercimeklerin suyunu çekince bulguru döküyoruz 30 dakika ağzı kapalı 1 kaptaki bekletiyoruz bu 30 dakikalık sürede soğanlarımızı ince ince doğruyoruz ve sana margarini üzerine hafifce döküyoruz ve diğer malzemeleri yani maydanoz yeşil soğan içine ilave ederek 30 dakika beklettiğimiz kalan malzemeyide ilave edip iyice yoğurup sıkın.



Fotoğraf "perçin" tarafından gönderildi. 14.02.2020