



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı salça
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı bulgur
4 adet taze soğan
Maydanoz
Kimyon, tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği ocakta kaynatın. Yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarınca yoğurup soğumaya bırakın. Salça, rendelenmiş soğan, tereyağı ile sıvı yağı 5 dakika kadar kavurun ve bulgurlu karışımın içine ilave edin. Kiyılmış maydanoz ve taze soğanı da kattıktan sonra hepsini yoğurup şekil verin.