



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEK KÖFTE

1 su bardağı ince bulgur  
1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
2 adet kuru soğan  
1 demet taze soğan  
1 demet maydanoz  
3 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 adet limon  
Tuz, karabiber

Büyük bir tencerede 4,5 su bardağı su kaynatın içine mercimekleri ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Mercimekler yumuşayınca üzerine ince bulguru ekleyip ocaktan alın. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika bulgurun suyu çekip pişmesini sağlayın. Rendelenmiş soğanı zeytinyağında 5 dakika kavurun. Salçayı ve kimyonu da soğanın üzerine ekleyip karıştırın. Daha sonra salçalı karışımı, mercimekli karışıma ekleyin ve iyice yoğurun. Taze soğanlarla maydanozu ince ince kıyıp karışama yedirin ve üzerine limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin. Son olarak harca şekil verip servis tabağına dizin.

---