



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 1 Adet maydanoz, taze yeşil soğan
- 2 Su Bardağı köftelik bulgur
- 2 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 3 Adet kuru soğan

Mercimekleri yıkayıp üstünü gelecek akdar su ekleyip iyice pişene kadar haşlıyoruz, ocaktan alıp bulguru döküyoruz 20 dk. dinlendiriyoruz, ayrı bir yerde tavaya sana yağını alıp eritiyoruz küp doğranmış kuru soğanları ve salçayı ekleyip kavuruyoruz, biraz ılıyonca mercimeklerin üzerine döküyoruz, ince kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanları da ekleyip, tuz, kırmızı biber ve kimyon ekleyip tüm malzemeyi karıştırıp biraz yoğurduktan sonra sıkarak servis ediyoruz.