



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Bardak ince bulgur
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 0,5 Demet taze soğan
- 1 Demet marul
- 2 Çorba Kaşığı biber salçası
- 6 Bardak su
- 3 Bardak kırmızı mercimek
- 3 Adet limon
- 0,5 Demet maydanoz
- 1 Çay Kaşığı kimyon

Kırmızı mercimek 6 bardak su ile pişirilir. Altını kapatınca bulgur ilave edilir karıştırıp kapağı kapatılır. Sana ve sıvıyağ ile soğan kavrulur salça ilavesiyle kavurmaya devam edilir. Tuz ve baharatları ilave edilir altı kapatılır. Mercimek ve bulgurun içine soğanlı karışımı ve limonu sıkılıp yoğrulur. Maydanoz taze soğan ince doğranıp ilave edilir. Şekil verilir marul tabağı ile servis yapılır.
