



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Su Bardağı mercimek
- 1 Yemek Kaşığı kuru nane
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Kimyon
- 1 Çay Kaşığı toz sumak
- 1 Tatlı Kaşığı pulbiber
- 1 Çay Kaşığı köfte baharatı
- 5 Dal yeşil soğan
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 4 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1,5 Çay Bardağı sıvıyağ

Mercimeği yıkayıp, kirli suyunu süzüp tencereye alın. Üzerine ölçülü su ekleyip altını yakın. Kaynayınca altını kısın ve ara ara karıştırın. Suyunu çekince ocağın altını kapatın. Tencerenin içineince bulguru döküp karıştırın ve kapağını kapatıp dinlenmeye bırakın. Diğer taraftan; Sana ile sıvıyağı ayrı bir tencereye alın. Doğranmış kuru soğanı yağda iyice kavurun. İçine salçalarını ilave edip karıştırın. En son baharatlarını ve tuzunu da ekleyip ocağın altını kapatın. Dinlenen mercimeği bir tepsiye alın. Üzerine salçalı sosu döküp karıştırın. İnce doğranmış maydanoz ve yeşil soğanı da ilave edin ve elinizde tek tek sıkın.