



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KÖFTESİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Şu Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 2 Su Bardağı su
- 1 Tutam maydanoz
- 6 Dal yeşil soğan
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber

Mercimeği soğuk su ile iyice yıkayıp bir tencereye koyup üzerine 2 bardak su ilave edip haşlayın. Haşlanmış mercimeğin üzerine sıcakken ince bulguru ve tuzunu ilave edip karıştırıp kapağını kapatın. Bu arada kuru soğanı küp şeklinde doğrayarak bir tavada Sana yağla birlikte pembeleşene kadar kavurun. Soğanların üzerine biber ve domates salçası eklenip 3-4 dakika kadar pişirip pul biber ve karabiberi eklenip ocaktan alınır. Demlemeye bıraktığımız mercimekler ve soğanlar bir tepsiye boşaltılır. Bu karışıma kimyon, sıvı yağ ve tuz eklenerek yoğurulmaya başlanır. İnce ince doğradığınız yeşil soğan ve maydanozları ekleyip yine yoğurunuz. Elinizle şekil verdiğiniz köfteleri marul döşediğiniz servis tabağına yerleştirin. Yanına limon, domates, biber ve salatalık ile servis edebilirsiniz.