



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTE

2 su bardağı kırmızı mercimek
1.5 su bardağı ince bulgur
3 adet kuru soğan
3-4 kaşık margarin
2-3 çay kaşığı kırmızı biber
2-3 çay kaşığı karabiber
2-3 çay kaşığı kimyon
Yarım demet dereotu ve maydanoz
6-7 dal yeşil soğan
1 kaşık salça
Servis için yeşil salata

Soğan rendelenip yağla kavrulur. Taze soğan, dereotu, maydanoz temizlenip ince doğranır. Mercimek ayıklanıp, 3-4 bardak su ile iyice haşlanır. Sıcakken bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Ağız kapatılarak bulgurun kabarması beklenir. Bulgur kabarınca kavrulmuş soğan, tuz, kırmızı ve karabiber, kimyon, salça konup yoğrulur. Son olarak taze soğan, maydanoz, dereotu ilave edilip karıştırılır. Küçük koza şeklinde köfteler yapılır. Tabaka dizilir. Yeşil salata ile servis yapılır.

[ML® Karakız Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "mütoo" tarafından gönderildi. 16.08.2016