



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı salça
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet taze soğan
Maydanoz
Kimyon, tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği haşlayın, yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarıncaya kadar yoğurup soğumaya bırakın. Rendelenmiş soğanı tereyağı ve sıvı yağda 5 dakika kadar çevirin, salçasını koyun. Bu karışımı mercimekli karışıma ilave edin, iyice yoğurun. Kiyılmış maydanoz ile taze soğanı katıp istediğiniz şekli verin. Servis tabağına dizin. Marul ya da kıvırcık salatayla ikram edin.