



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı sarı mercimek
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı bulgur
Maydanoz
1 çorba kaşığı salça
Kimyon, karabiber
Tuz

Mercimeğin üzerini bir parmak geçecek kadar su dökün ve mercimek pişinceye kadar kaynatın. Yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarcıkta yoğurup soğumaya bırakın. Tavaya rendelenmiş soğanı, salçayı, sıvı yağını karıştırıp 5 dakika kadar pişirin. Bu karışımı da bulgurlu karışımın içine dökün. Kıyılmış maydanoz ve taze soğanı da içine alıp hepsini yoğurup şekil verin. Servis tabağına dizin. Ilık ya da soğuk servis yapın.