



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK TOPLARI

- 1 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 4 Adet Taze Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 4 Çorba Kaşığı Galeta Unu
- 1/2 Su Bardağı Kaşar Rendesini
- 1 Adet Kabak
- 1/2 Su Bardağı Mısır unu
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kimyon
- Yeteri Kadar Kızartmak için sıvıyağ

Mercimeği haşlayalım ve suyunu süzelim. Taze soğanı ince ince doğrayalım. Kabağı rendeleyelim. Mercimeği, taze soğanı, kabak rendesini, dövülmüş sarımsağı, kimyonu, galeta ununu, tuzu, karabiberi ve kaşar rendesini bir kaba alıp yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayalım. Mısır ununa bulayıp kızgın yağda kızartalım. Kağıt havlu yardımıyla yağın çekirelim. Dilersek baharatlı salça veya yoğurtla ya da sade olarak servis edelim.

