



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ KÖFTE

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı köftelik ince bulgur
1 orta boy domates ve salça
1 orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 taze soğan
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kimyon

Mercimeği ayıklayıp yıkayınız. İnce kıyılmış kuru soğan, tuz ve 3 su bardağı kaynar su ilâve ederek hafif hararetli ısıda pişiriniz. Bulguru katıp bir taşım kaynatınız. Ağız kapalı olarak 10-15 dakika demlendiriniz. Yeşil, soğan ve maydanozu incecik kıyınız. Domatesi fındık büyüklüğünde doğrayınız. Bulgura yağ, kırmızıbiber, karabiber ve kimyon katıp 5-10 dakika yoğurunuz. Kıyılan diğer malzemeleride ilâve edip karıştırınız. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde şekillendirerek servis tabağına yerleştiriniz. Domates dilimleri ye maydanoz dalları ile süsleyiniz.

[ML® Mercimekli Sulu Köfte için tıklayın](#)