



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK KÖFTESİ

Ömür Akkor

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2/3 su bardağı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 demet ince doğranmış maydanoz
- 1 demet ince doğranmış taze soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 5 su bardağı su
- 3 çay kaşığı kırmızı biber
- 3 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Mercimeği bol su ile yıkayın. Yıkanan mercimeği 5 bardak su ile kısık ateşte haşlayın.

Haşlanan mercimeğin altını kapatın ve bulguru içine döküp karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatıp beklemeye bırakın.

Bu arada soğanı ince ince doğrayın ve Komili Zeytinyağı'nda hafifçe kavurun.

Soğan kavrulunca salçaları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Daha sonra tenceredeki mercimeğin üzerine kavrulmuş soğanı, tuzu, biberi ve kimyonu ilave edip ellerinizi yakmadan yoğurun.

En sonunda yeşillikleri de ekleyip elinizle şekil vererek servis edin.

